Febbraio 2010 - anno XXII n.179

Italia a Tavola



LARIOFIERE ERBA
14 | 17 FEBBRAIO

UPCTS Unione Provinciale Commercio Turismo Servizi
CONFCOMMERCIO COMO

CONFCOMMERCIO LECCO
UNIONE COMMERCIANTI LECCHESI

Poste Italiane s.p.a. - Spedizione in Abbonamento Postale - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, DCB BERGAMO - Organo ufficiale di ANAG
In caso di mancato recapito inviare al CPO di Bergamo per la restituzione al mittente previo pagamento resi - Contiene I.P.

RISTORAZIONE - BAR - OSPITALITÀ - ENOGASTRONOMIA - TERRITORIO

Assessorato all'Agricoltura

Città di Sorrento
Assessorato Agricoltura



VIII EDIZIONE PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP

SIRENA d'ORO di SORRENTO

L'unica manifestazione Nazionale che premia gli Oli Dop d'Italia

20-21 febbraio 2010
Palazzo San Teodoro -Napoli

IL SALOTTO DEGLI OLI DOP D'ITALIA

Viaggio alla scoperta degli Oli Dop d'Italia attraverso incontri e degustazioni
Scuola di cucina con la "Chic"
Premiazioni:

- Donna dell'Olio : Marisa Laurito
- Menzioni di Merito
- Oli campani vincitori del Premio Regionale "Sirena d'Oro"

27 febbraio 2010
Teatro Tasso - Sorrento

PREMIAZIONE
SIRENA D'ORO DI SORRENTO

www.sirenadoro.it

Sommario

Per gli approfondimenti consulta www.italiaatavola.net

Questo simbolo alla fine di un articolo indica che sul quotidiano online **www.italiaatavola.net** sono presenti versioni più ampie del testo, oppure approfondimenti e schede collegate. Il codice numerico che lo affianca permette di recuperare la versione web dell'articolo inserendolo nel campo di "**ricerca codice**" nella finestra CERCA

La presenza di questo simbolo alla fine di un articolo indica che di quella notizia esiste anche un **video** di approfondimento sul canale **RistoTv** di **www.italiaatavola.net**

IN COPERTINA



La chiamano fiera del fuori casa, l'evento più elitario per gli operatori della ristorazione. Tanti i modi per ricordare l'annuale rendez vous, ma un solo minimo comune denominatore: Ristorexpo. Una garanzia di qualità, che torna dal 14 al 17 febbraio 2010 (*servizio a pagina 84*)

Italia a Tavola

Italia a Tavola (con l'edizione regionale **Lombardia a Tavola**) è una rivista di aggiornamento professionale, di cultura enogastronomica e turismo per l'Horeca. Si rivolge ad alberghi, ristoranti, trattorie, pizzerie, bar, cuochi, assaggiatori, barman, sommelier, luoghi di ritrovo, enti, aziende e associazioni del settore, per un totale di oltre 60.000 aziende o professionisti su tutto il territorio nazionale.

Azienda associata A.N.E.S. - Testata volontariamente sottoposta a certificazione di tiratura e diffusione in conformità al Regolamento C.S.S.T.

Certificazione Stampa Specializzata Tecnica

Per il periodo 1/1/2008 - 31/12/2008: società di Revisione BDO Sala Scelsi Farina
Certificato CSST n. 2008/1760 del 26/2/09
Tiratura media 2008 per numero: 53.349
Diffusione media 2008 per numero: 53.335

Diffusione media 2009 per numero: 57.000

Diffusione media 2010: **57.000** COPIE/NUMERO

Stampa: TI.BE.R. Spa, via della Volta,179 - 25124 Brescia - Registrazione del Tribunale di Bergamo n. 39 del 21/11/88 - Iscrizione al Roc (Registro degli operatori di comunicazione) n.10548.
Chiuso in tipografia il 28 gennaio 2010

La Crisi batte ancora
Ma investendo possiamo farcela tutti

Nonostante le più ottimistiche previsioni (non ce ne voglia Tremonti), il 2010 non è certo cominciato sotto i migliori auspici. Anzi. In gennaio, finita la spinta un po' "drogata" dei consumi di fine anno (quando la gente voleva forse dimenticare i dispiaceri dei mesi precedenti), la ristorazione ha registrato un crollo di presenze con punte fino al 40%, mentre si allunga la lista dei locali che hanno chiuso.

Che qualcosa non funzionasse era del resto chiaro a tutti. Anzi, le premesse del "profondo rosso" c'erano tutte. Il turismo, che nel 2009 non ha avuto interventi strutturali capaci di riqualificarne l'offerta, è crollato. Gli investimenti, soprattutto quelli nei servizi e nella promozione, indispensabili per agganciare la ripresa, si sono fermati in attesa di capire come andrà a finire. Le produzioni agroalimentari tengono, a fatica, ma pagando a caro prezzo gli scandali a ripetizione (dalla mozzarella annacquata al pesce avariato) e l'assenza di interventi di promozione all'estero contro i troppi taroccamenti. In un Paese bizzarro succede poi che su iniziative meritorie come quelle dei cuochi italiani all'estero per promuovere cultura e tradizione a tavola, si scatenino polemiche provinciali come quella sulle tagliatelle alla bolognese solo perché qualche esperto della città non sarebbe stato coinvolto.

E la politica ce ne mette del suo a peggiorare le cose. Nel momento in cui si sollecitano interventi di riqualificazione della ristorazione vera, in Toscana si vara l'ennesima legge per creare vantaggi all'agriturismo che fa ristorazione (e magari è anche un po' tarocco); il Senato con la scusa delle nuove norme sulla sicurezza stradale impone l'obbligo degli etilometri al ristorante, ma non al bar o in discoteca; la Camera rinuncia a tutelare le varietà del riso (svilendo così il prodotto) per assecondare gli industriali della grande industria; Zaia promuove McDonald's che per restare sul mercato cerca di riqualificare i suoi panini; il sottosegretario alla Salute, on. Francesca Martini, indossa i panni del talebano e mette al bando (solo per esigenze televisive) gli additivi in cucina, ma non nell'industria alimentare!

Insomma, troppe cose non vanno. Ma per fortuna i ristoratori non mollano e in qualche modo rilanciano. La categoria comincia in effetti ad avere più consapevolezza del proprio ruolo e alza la testa. La risposta stupefacente al nostro invito a usare spumanti la notte di Capodanno ne è un esempio. Come pure la netta presa di posizione dopo le nostre proteste contro la prepotenza della Martini: anche chi è un tradizionalista e non usa gli additivi di Adrià (che chiude non casualmente bottega per due anni...) si sente ferito nella sua libertà di lavoro. E che dire del dialogo che si è finalmente avviato fra i ristoratori (in particolare la Fipe) e le guide su iniziativa di "Italia a Tavola" e del Consorzio Cuochi di Lombardia? Su queste basi ci sentiamo caricati più che mai di responsabilità verso il settore (che ci ha gratificati con una partecipazione più alta di ogni previsione al nostro sondaggio sul personaggio dell'anno) e per questo, come segnale anticrisi, abbiamo deciso di investire in nuove attività di informazione allargando il nostro network alla web tv con il varo di **RistoTv**, che completa i servizi del nostro quotidiano online **www.italiaatavola.net**.

Alberto Lupini
alberto.lupini@italiaatavola.net



Italia a Tavola con "RistoTv" rafforza il network di informazione per il settore

Editoriali recenti su www.italiaatavola.net

- Guide, prove di dialogo con la Ristorazione *cod 13929*
- Grazie alle tagliatelle alla bolognese la Cucina italiana si ritrova unita *cod 13815*
- Additivi, copriamo le bugie della Martini con un mare di tagliatelle alla bolognese *cod 13731*
- Nelle festività ha vinto l'Italia a tavola. E Giorgio Calabrese ne è il campione *cod 13650*
- Gli additivi e la Martini. Un divieto sbagliato che non aiuta i consumatori? *cod 13597*
- Con la neve un'altra mazzata per l'economia. Consoliamoci con il Natale all'italiana *cod 13546*
- A Capodanno bollicine tricolori anche al ristorante *cod 13422*

La nostra squadra

Italia a Tavola - con edizione regionale Lombardia a Tavola

www.italiaatavola.net (quotidiano online)

Direttore responsabile: Alberto Lupini - alberto.lupini@italiaatavola.net

Comitato editoriale:
Alberto Lupini, **Lucio Piombi** (*beverage e vino*), **Matteo Scibilia** (*ristorazione e alimenti*)

Redazione: Via Piatti, 51 - 24030 Mozzo (Bg)
Tel 035 460563 - Fax 02 700557702 - redazione@italiaatavola.net

Editorialista: **Roberto Vitali** - *Vicedirettore:* **Marino Fioramonti**
In redazione: **Jenny Maggioni, Riccardo Melillo** (*grafica e impaginazione*),
Greta Nicoletti, **Elisabetta Passera** (*segreteria*), **Lucio Tordini**
ed **Ezio Zigliani** (*iniziative speciali*)

Corrispondenti di zona:

- Piemonte-Liguria-Valle d'Aosta: **Piera Genta** (pieragenta@libero.it - 335 6438533)
- Veneto-Friuli: **Luigi Russolo** (luigi.russolo@marcopologeie.eu - 393 495326000)
- Toscana-Umbria: **Alessandro Maurilli** (a.maurilli@almapress.net)
- Lazio: **Mariella Morosi** (mariellamorosi@hotmail.com)
- Emilia Romagna: **Luigi Franchi** (franchi@andromedaservizi.it - 331 6872138)
- Marche: **Claudio Riolo** (claudioriolo@yahoo.it - 335 8163063)
- Campania: **Vincenzo D'Antonio** (vidanto@gmail.com - 329 9092374)
- Sicilia: **Carlo Ravanello** (carlo1940@gmail.com - 347 2347826)

Hanno collaborato a questo numero:
Renato Andreolassi, Roberta Balmas, Susanna Cressati, Cinzia Dal Brolo, Bruno Federico, Susy Grossi, Carmine Lamorte, Salvatore Longo, Sergio Mei, Priscilla Occhipinti, Rosanna Ojetti, Sergio Pezzotta, Massimo Roscia, Dario Rossi, Enrico Rota, Lucia Siliprandi, Guido Stecchi, Cristina Viggè, Giulio Ziletti

Edizioni Contatto srl

Via Piatti, 51 - 24030 Mozzo (Bg) Tel 035 615370 - Fax 02 700557702
Amministratore: Mariuccia Passera - segreteria@italiaatavola.net

Pubblicità, eventi, promozione e markeing: **Anna Bonacina** (*direttore commerciale*), **Livia Gerosa** (segreteria), **Andrea Lupini** (*iniziative speciali*) e **Laura Miedico**
Tel 035 615370 - Fax 035 5096886 - direzionecommerciale@italiaatavola.net

Tariffe per l'abbonamento annuale:
€ 25,00 (privato), € 15,00 (operatore professionale), € 10,00 (insegnante o studente) o € 49,00 (estero). Per sottoscrivere il tuo abbonameno a 10 numeri della rivista visita il sito www.italiaatavola.net e clicca su "abbonamenti", oppure intesta alla Edizioni Contatto srl, via Piatti 51, 24030 Mozzo (Bg) un assegno bancario, un vaglia postale o un bollettino di conto corrente postale n°49038870

IL COMMENTO di Roberto Vitali

Tempi incerti
Prezzo fisso...



Siamo entrati nel 2010 e la crisi continua, lo sapevamo. Ci vorrà tempo per tornare all'economia allegra (ma tornerà mai?) di una volta. La crisi fa muovere le idee, moltiplica le iniziative per stare sul mercato. È quello che fanno molti ristoratori, non subendo la crisi ma cercando di aggirarla. Uno dei modi per fidelizzare i clienti e agganciarne di nuovi è la soluzione del "menu degustazione", messo ben in evidenza all'inizio della "Carta". Un menu preciso cui corrisponde un prezzo preciso, con o senza i vini. In tempi incerti, quando il cliente raramente fa un pasto completo per non arrivare a un conto troppo alto, ecco che, limando sui vari piatti, il "menu degustazione" a 30, 35, 40, 50 euro (dipende dal "tono" del ristorante e dalle materie prime impiegate) funziona come un calmiere nella mente del consumatore.

Non un solo "menu degustazione", ma più d'uno: quello di pesce, quello a base di funghi, quello di cacciagione, quello di carne e altri ancora. Tutti con il loro bell'elenco di pietanze e il costo complessivo. Pare che il messaggio arrivi a destinazione: il prezzo è certo e anche promozionale, per cui il cliente si avvicina con maggiore fiducia.

Altra iniziativa - che a Natale ha avuto la sua positiva controprova - è quella del "take away": vendere al cliente i piatti pronti che ognuno si porta a casa per il consumo in famiglia. Una soluzione che può essere interessante in ogni circostanza durante l'anno. O ancora: il mini-catering. Se un cliente ospita a casa una decina di commensali, ecco che il ristoratore va a cucinare, usa le attrezzature della casa e ne aggiunge altre, procura le materie prime. Tutte soluzioni che possono aggirare la crisi e aumentare il fatturato.

cod 13624

ORGANO UFFICIALE DI





Giorgio Calabrese
enogastronomia 2009 personaggio dell'anno

"A 98 anni penserò alla pensione"

di Ezio Zigliani

Giorgio Calabrese (*nella foto*), medico nutrizionista e neopresidente Onav, ha ottenuto un netto consenso al nostro sondaggio online ideato con l'intento di designare, grazie al prezioso contributo dei lettori, il "Personaggio dell'anno per l'enogastronomia" che si è concluso nel pomeriggio del 31 dicembre 2009.

Più di un voto su cinque (il 21,50%), con una rimonta galoppante rispetto ai risultati dei primi giorni, è infatti andato al professor Calabrese. Lo hanno seguito, nel sondaggio che ha raccolto oltre 24.000 voti, con percentuali simili, ma con forte distacco da Calabrese, la presidente di Agriturist, Vittoria Brancaccio (7,67% dei voti), e i cuochi GianMaria Le Mura (10,48%), Filippo La Mantia (7,80%) e Mario Caramella (6,73%). Questi ultimi emersi dopo l'avvio del sondaggio grazie alle segnalazioni dei lettori che hanno fatto raggiungere loro posizioni di assoluto prestigio considerando che non godono della notorietà televisiva dell'attuale presidente dell'Onav.
Il sondaggio lanciato da "Italia a Tavola" in collaborazione con Yubuk, Consultazienda e Oliovinopeperoncino, ha confermato ancora una volta come Internet è uno strumento incredibile per raccogliere e rappresentare al meglio le opinioni. Grazie a un passa parola sulla rete, sono emerse persone che non godono di ampia notorietà mediatica, ma che pure sono attori di primo piano dell'enogastronomia e della ristorazione. Dinamiche che hanno fatto crescere i voti di questi professionisti dopo che inizialmente il sondaggio sembrava spingere in alto personaggi del calibro di Carlo Petrini (Slow food), Paolo Massobrio (Papillon), del Gastronauta Davide Paolini o del curatore della guida Michelin Fausto Arrighi. Il tutto, con quasi duecento dichiarazioni pubbliche di voto e di invito e sostegno per questo o quel candidato.

«Il vino e la dieta mediterranea sono due dei temi su cui si può e si devono basare le nuove strategie per una salute che inizia già a tavola e per una promozione dell'agroalimentare italiano all'insegna della qualità e del territorio. Su queste basi - ha detto il direttore di "Italia a Tavola", **Alberto Lupini** - i nostri lettori hanno saputo dare un'indicazione assolutamente precisa a quei politici che continuano a snobbare (o addirittura lavorano contro, tutelando solo la grande industria...) l'enogastronomia. L'incoronazione a personaggio dell'anno di Giorgio Calabrese è una scelta più che precisa che ci fa piacere e che, soprattutto, rappresenta un segnale forte: il settore ha bisogno di valorizzazione e di credibilità. Giusto ciò che Calabrese può assicurare».

Una sfida che si è svolta chiaramente con i mezzi di Internet: mail, sollecitazioni di voto sui social network, forward di messaggi, gruppi di distribuzione, fans, eccetera, con un clima che di ora in ora ha acquistato simpaticamente il volto di una campagna elettorale quasi "politica", dove si è giocato, per fortuna, solo nel valorizzare il candidato sponsorizzato, senza mai fare confronti.

Abbiamo quindi raggiunto telefonicamente Giorgio Calabrese, sempre impegnato tra una trasmissione televisiva, una visita in studio o una consulenza. Quello che traspare dalla chiacchierata con lui è la visione ottimistica della vita. Un nutrizionista non pensa a proibire, con fare bacchettone, determinati alimenti. È un medico che consiglia come godersi la vita al meglio. Questo perché mangiare e bere sano significa anche avere la possibilità di vivere più a lungo. Come nel caso di suo padre, recentemente scomparso a 100 anni e 6 mesi.

Cosa si intende per enogastronomia oggi?

Un tempo quando si parlava di ristorazione e si toccava l'argomento "guide" c'era la Michelin. Oggi il sistema è cambiato. Un tempo c'era il culto del mangiar tanto e bene. Oggi fortunatamente le cose sono cambiate: gli chef non sono coloro che cucinano, ma coloro che sono capaci di confrontarsi con chi siede al tavolo del proprio ristorante.

In pratica che cosa è cambiato?

Semplicemente un tempo eravamo ostaggi del cuoco. Oggi, anche grazie ad una maggiore cultura del consumatore, il cuoco parla la sua stessa lingua. Se poi prendiamo in considerazione quello che è il mondo del vino, basti pensare che si è passati dall'identificarlo come una bevanda comune al concepirlo come alimento.

Dunque ad essere evoluto è lo stesso sistema?

Beh, sì certo. Anni fa le diete erano prescritte e studiate sulla base dell'apporto calorico che doveva essere fornito al paziente. Le innovazioni di qualche anno fa, che prevedevano anche una comparazione con gli studi nel settore dell'agronomia e di altre scienze, furono uno shock per i colleghi della classe medica. I medici italiani erano e sono i migliori al mondo, quello che mancava era l'approfondimento. Questo ha portato a rivalutare nel tempo il concetto di alimentazione e la composizione del menu.

Lei è medico, continua a professare?

Sono in studio tutti i giorni. Mi divido volando spesso tra Torino, Milano e Roma, ma riesco a trovare anche il tempo per dedicarmi alla comunicazione: sono ormai 20 anni che collaboro con la Rai, 30 che scrivo sulle pagine della Stampa di Torino e da un paio di decenni su quelle dell'Avvenire. Con mia moglie, che è tecnologa alimentare, collaboro anche con la testata Viaggiare del Sole24ore.

Lei ha la sua base operativa in Piemonte, ma...

Sono piemontese d'adozione, vivo ad Asti, ma le mie origini sono siciliane. Per questo ho esultato per Ciccio Sultano e ho apprezzato la bravura e l'onestà di Filippo La Mantia, che ho praticamente visto nascere. Provengo da una terra dove non molti anni fa il vino prodotto veniva usato per tagliare altri vini assemblati altrove e dove la cucina, spesso, era forse meno buona di quella di mia suocera. Oggi non è così. La Sicilia ha riscoperto una propria identità e ne vado fiero.

In tutto questo dovrà trovare anche il tempo per presiedere l'Onav, l'Organizzazione nazionale assaggiatori di vino. Ci sbagliamo o il 2010 sarà un anno ricco di impegni?

Ovviamente sì, ma del resto si è sempre impegnati. Mi aspettano altri 40 anni di lavoro. Perché alla pensione vorrei cominciare a pensarci dopo i 98 anni.

Dovremo dunque aspettarci tante novità per gli onavisti?

Assolutamente sì, il mio mandato è appena iniziato e resterò in carica per i prossimi 4 anni. Come scienziato ho già raccolto tante soddisfazioni. Mi mancava il poter dare un messaggio a gente come quella iscritta all'Onav che attraverso una preparazione tecnica può godere, nell'assaggio del vino, della possibilità di confrontarsi su questo importantissimo tema.

Qualche anticipazione?

Vi anticipo che è stato siglato un accordo con l'università di Pechino che prevede la presenza dell'Onav nella formazione dei nuovi esperti del vino nella grande Cina. Con questo vorrei sottolineare l'importanza dello scendere dalla cattedra per confrontarsi quando serve per poi risalirvi, come in questo caso, per comunicare e insegnare a un popolo come quello cinese. *cod 13631*

PREMIAZIONE A ROMA IL 10 FEBBRAIO

Alle Officine del pesce di Roma, in occasione di un talk show sulle tendenze della cucina italiana, verrà consegnato a Giorgio Calabrese il premio (*vedi bozzetto*) realizzato dal giovane artista Roberto Guarnieri.



Chi è Giorgio Calabrese



Siracusano d'origine e piemontese d'adozione, Calabrese è medico nutrizionista. Vive ad Asti e ha tre studi medici. È professore universitario presso numerose università italiane e straniere, tra cui l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, l'Università di Torino e la Boston University. È stato fino all'estate del 2008 membro dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare in rappresentanza del governo italiano, nonché componente di diverse commissioni scientifiche presso il ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali e presso il ministero della Salute. Fa parte dell'European commission of health dell'Unione europea e della Fondazione Italia Usa. È vicepresidente dell'Istituto nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione ed è dietologo della Juventus. Partecipa come dietologo a Porta a Porta, Unomattina, In famiglia, Medicina 33, Tg2 Salute. Recentemente è stato il vincitore di Extravergine 2009, premio indetto dal Comune di San Quirico d'Orcia (Si). La scelta è andata "al medico nutrizionista che ha saputo in molti anni di carriera scientifica promuovere una corretta e sana alimentazione nei confronti del cittadino-consumatore, anche attraverso la sua presenza nei programmi tv". *cod 13250*

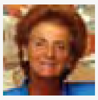
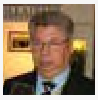
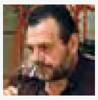
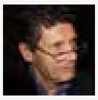
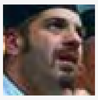
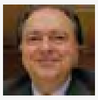
Oltre 24mila votanti
Una gara appassionante

Oltre 24mila votanti in un mese. La consultazione dei nostri lettori è andata ben oltre ogni più ottimistica previsione riservando non poche sorprese. Se l'anno scorso Luca Zaia (con soli mille votanti) aveva superato la metà dei voti, quest'anno c'è stato molto più equilibrio e, aspetto non certo trascurabile, è stato il mondo del Web a determinare i risultati. Oltre che dai piazzamenti parziali, indicati nel grafico sotto, il sondaggio è stato infatti caratterizzato dall'ingresso di cuochi che come Gianmaria Le Mura, Filippo La Mantia e Mario Caramella, sono arrivati nelle prime posizioni su spinta dei lettori, non essendo stati inizialmente inseriti nella rosa dei candidati.

cod 13650



1°	**Giorgio Calabrese** nutrizionista, presidente Onav	**5.196 voti** 21,50%
2°	**Gianmaria Le Mura** * cuoco e blogger	**2.534 voti** 10,48%
3°	**Filippo La Mantia** * Cuoco dell'Hotel Majestic di Roma	**1.886 voti** 7,80%
4°	**Vittoria Brancaccio** presidente Agriturist	**1.854 voti** 7,67%
5°	**Mario Caramella** * presidente Gruppo virtuale dei cuochi italiani all'estero	**1.626 voti** 6,73%
6°	**Alberto Lupini** giornalista, direttore di Italia a Tavola	**878 voti** 3,63%
7°	**Carlo Petrini** presidente Slow Food	**746 voti** 3,09%
8°	**Davide Paolini** giornalista, Il Gastronauta	**740 voti** 3,06%
9°	**Fausto Arrighi** coordinatore Guida Michelin Italia	**730 voti** 3,02%
10°	**Gualtiero Marchesi** cuoco, rettore di Alma	**724 voti** 3,00%
11°	**Luca Zaia** ministro delle Politiche agricole	**588 voti** 2,43%
12°	**Gilberto Rossi** * cuoco e membro dello staff de "La prova del cuoco"	**500 voti** 2,07%
13°	**Paolo Massobrio** giornalista, presidente di Papillon	**456 voti** 1,89%
14°	**Matteo Scibilia** cuoco, consigliere ministero Beni Culturali e presidente dei Cuochi di Lombardia	**422 voti** 1,75%
15°	**Michela Vittoria Brambilla** ministro del Turismo	**412 voti** 1,70%
16°	**Mario Giorgio Lombardi** * governatore dell'accademia Italiana Gastronomia Storica	**392 voti** 1,62%
17°	**Chicco Cerea** cuoco, Da Vittorio di Brusaporto (Bg)	**322 voti** 1,33%
18°	**Giorgio Menna** * giornalista, presidente di Enogà	**308 voti** 1,27%

19°		**Claudia Mazzetti** presidente Associazione donne della Grappa	**268 voti** 1,11%
20°		**Pia Donata Berlucchi** presidente associazione Donne del vino	**248 voti** 1,03%
21°		**Chiara Lungarotti** presidente Movimento turismo del vino	**242 voti** 1,00%
22°		**Osvaldo Murri** * degustatore	**240 voti** 0,99%
23°		**Massimo Bottura** cuoco, Osteria La Francescana di Modena	**228 voti** 0,94%
24°		**Marcello Coronini** giornalista, coordinatore di Gusto in Scena	**208 voti** 0,86%
25°		**Leonardo Romanelli** giornalista e conduttore	**188 voti** 0,78%
26°		**Gianfranco Vissani** cuoco e conduttore televisivo	**176 voti** 0,73%
27°		**Luigi Cremona** pubblicista, coordinatore Guida Touring	**174 voti** 0,72%
28°		**Sergio Maria Teutonico** * cuoco, insegnante, sommelier	**164 voti** 0,68%
29°		**Oscar Farinetti** imprenditore, presidente di Eataly	**138 voti** 0,57%
30°		**Stefano Caffari** * autore del blog Appunti di gola	**130 voti** 0,54%
31°		**Paolo Bruni** già presidente di Fedagri-Confcooperative	**120 voti** 0,50%
32°		**Paolo Marchi** giornalista, direttore di Identità Golose	**118 voti** 0,49%
33°		**Enzo Vizzari** giornalista, coordinatore Guide de L'Espresso	**114 voti** 0,47%
34°		**Daniele Cernilli** giornalista, direttore del Gambero Rosso	**108 voti** 0,45%
35°		**Franco Maria Ricci** sommelier, direttore di Bibenda	**72 voti** 0,30%
36°		**Altri**	**920 voti** 3,81%
(*) candidato aggiunto dai lettori in corso di sondaggio		**Totale votanti**	**24.172**



GianMaria Le Mura

(10,48% dei voti)

Cuoco, webmaster ed esperto informatico. Siciliano Doc, Le Mura ha maturato esperienze, in modo particolare nel settore dei banchetti, in diverse città e più precisamente a Trento e Roma dove è ben conosciuto. Quest'anno ha vinto, nella categoria Blog dei blog, il primo premio al Blog Cafe di Squisito 2009. Sta lavorando a un progetto innovativo in quel di Giarre Riposto, località alle pendici dell'Etna.



Filippo La Mantia

(7,80% dei voti)

Cuoco (per carità, mai chiamarlo chef) sensibile e istintivo, da sempre fuori dal coro. 48 anni, segno zodiacale Bilancia, si porta dietro la fama di bel tenebroso ma ora è innamorato perso della sua Carolina, due anni, che definisce «la specialità che mi è venuta meglio». «Sono diventato cuoco da grande - dice - sono un autodidatta che ha memorizzato tutti i profumi dei cibi semplici». Quest'anno è stato nominato "Miglior ambasciatore siciliano del gusto nel mondo".



Vittoria Brancaccio

(7,67% dei voti)

Sorrentina, titolare dell'azienda olivicola, frutticola e agrituristica a Sant'Agata sui Due Golfi (Massa Lubrense). È il terzo presidente di Agriturist dopo il fondatore. È sempre stata convinta, fin dalla sua elezione, che l'agriturismo abbia ancora ampio spazio per crescere e per essere protagonista della domanda di vacanze e di tempo libero, purchè sappia evidenziarsi sul mercato nazionale e soprattutto internazionale, per la connotazione che gli è più peculiare derivante dallo stretto collegamento con l'attività agricola.



Mario Caramella

(6,73% dei voti)

Presidente e fondatore di Gvci, il Gruppo virtuale dei cuochi italiani all'estero, che rappresenta di fatto il luogo di ritrovo degli chef professionisti italiani nel mondo. Il gruppo è aperto anche a coloro che condividono, a livello professionale, le problematiche dei cuochi. Esserne parte vuol dire partecipare alle discussioni inerenti alle problematiche della cucina italiana nel mondo. Caramella lavora in Asia dal 1991, dove ha iniziato come capo cuoco nei ristoranti specializzati nella cucina italiana.

TRASPARENZA: ELIMINATI 2.300 VOTI

Un sondaggio per il quale non ci aspettavamo certo una simile partecipazione di votanti, ma nemmeno che potesse attirare l'attenzione dei pirati informatici.
Invece è successo e dopo averne preso atto grazie alle analisi cumulative dei dati effettuata dal nostro provider, vi abbiamo posto rimedio con decisione passando attraverso un'operazione di pulizia che ci ha portato ad eliminare circa 2.300 voti. La tecnica da pirati informatici non era sofisticata e siamo riusciti a rimediare. Ciò ha causato il ridimensionamento del totale dei voti. *cod 13633*



Guide Vizzari e il disgelo

Fra la Guida de L'Espresso e la ristorazione italiana potrebbe riprendere un dialogo dopo le polemiche dei mesi scorsi, innescate soprattutto da "Striscia la notizia", e la disaffezione crescente verso uno strumento editoriale che comincia a dare segni di stanchezza. Un preciso segnale, fatto di rivendicazione del proprio ruolo, ma anche di disponibilità al confronto, è venuto da Milano dove, nella sede del Capac (una delle più importanti scuole del commercio italiane), su iniziativa di "Italia a Tavola", della Confcommercio di Milano (attraverso Alfredo Zini) e del Consorzio cuochi di Lombardia, Enzo Vizzari, direttore della Guida de L'Espresso, è stato il protagonista del talk show "**Tra cappelli e clienti**", coordinato dal direttore di "Italia a Tavola", Alberto Lupini, che per la prima volta in Italia ha visto un aperto dibattito con ristoratori e giornalisti del settore.

A facilitare il dialogo l'insolita formula di un confronto a tavola, così da rendere meno formali gli interventi e coinvolgere gli studenti che hanno preparato una cena con menu lombardo ("fra chilometro zero e innovazione"), con prodotti dei dintorni di Milano ideato dal Consorzio cuochi di Lombardia e cucinato dai ragazzi che studiano al Capac, con il coordinamento di Matteo Scibilia che ha ricordato il valore della cultura del territorio nella formazione dei nuovi cuochi.

Guide e ristoratori hanno un unico destinatario e punto d'incontro: il cliente. Come rapportarsi ad esso senza delegittimarsi non è però così scontato, tanto che l'incomunicabilità era la regola fino all'apputamento al Capac. La norma prevalente fra i ristoratori è oggi quella di puntare il dito verso i guidaioli, accusandoli spesso di non professionalità o chissà quali complicità con pubblicità, politiche di acquisto o legami associativi...

Un muro contro muro che è stato riproposto anche a Milano, ma che ha cominciato ad incrinarsi mano a mano che Enzo Vizzari (unico fra i responsabili di guide italiane ad aver accolto l'invito lanciato da "Italia a Tavola" per giocare a carte scoperte) si confrontava con un uditorio a cui ribadiva, punto per punto, le sue posizioni. Il direttore della Guida de L'Espresso è stato franco e diretto anche nei confronti di quei ristoratori o giornalisti presenti che pure hanno sollevato dubbi su attribuzioni di punteggi o scelte di locali. Rispondendo ad alcune domande del cuoco Paolo Manfredi (consigliere delegato dei Cuochi di Lombardia), Vizzari ha fra l'altro ribadito il decalogo della sua Guida, che fa perno sull'indipendenza di giudizio e sul fatto che il lavoro della sua squadra non è comunque una bibbia esaustiva, ma solo una lettura, parziale, della realtà.

Richiami alla necessità di valutare con maggiore attenzione l'attività di imprese che svolgono un ruolo fondamentale per il turismo e il servizio sul territorio, nonché la richiesta di regole più certe in tutta Italia da parte di questi "giudici" sono invece venute da Alfredo Zini (Fipe), che ha rappresentato con forza gli interessi di una categoria che per la prima volta si trovava in un incontro pubblico faccia a faccia sul ruolo delle Guide.

Il servizio, il personale o la struttura dovrebbero essere tutti elementi da valutare per esprimere al meglio un giudizio che certamente deve basarsi sulla cucina, ma non solo. E ciò per permettere ai ristoranti, secondo Zini, di marcare meglio la differenza rispetto ai tanti altri locali che pure somministrano cibo senza

















"Italia a Tavola" prosegue l'impegno preso con i ristoratori per rappresentare al meglio segnalazioni o contestazioni rispetto al sistema delle Guide



Per maggiori dettagli sull'interessante confronto cerca su www.italiaatavola.net il cod 13933 e leggi l'editoriale "Guide, prove di dialogo con la Ristorazione" cod 13929

servizio fotografico a cura di Giulio Ziletti



però dover rispettare le stesse norme di sicurezza o quelle fiscali. Un'attività, quella della ristorazione, che è stata elogiata con decisione dal dietologo Giorgio Calabrese (presidente Onav e Personaggio dell'anno 2009 per l'enogastronomia), che ha ricordato come il 35% degli italiani mangia fuori casa. Da qui la sollecitazione perché nelle Guide sia riportata anche la salubrità che il ristorante esaminato propone. La cucina di un ristorante si misura in funzione della qualità della materia prima, della tecnica di cottura (il più semplice possibile) e dall'equilibrio dei menu.

Su nuove modalità di presentazione dei locali nelle Guide ha insistito anche Guido Stecchi, direttore di "Sapori d'Italia", che ha ricordato l'importanza della trasparenza e della tracciabilità. Tema a cui il periodico ha dedicato un apposito concorso.









Tagliatelle day

Festa globale per il piatto "doc"

Tagliatelle alla bolognese protagoniste della Giornata mondiale delle Cucine italiane. In oltre 50 Paesi, centinaia di professionisti del Gvci hanno cucinato il piatto emiliano, contro la falsificazione della cucina e dei prodotti italiani nel mondo

Una tagliatella infinita ha abbracciato l'intero Pianeta. É accaduto domenica 17 gennaio contemporaneamente, fuso permettendo, in mille ristoranti dislocati in 70 Paesi nei cinque Continenti e in 10mila d'Italia, dove i cuochi italiani hanno dedicato una giornata di festeggiamenti a uno dei piatti tipici della nostra cucina: le tagliatella al ragù alla bolognese per la "Giornata mondiale delle Cucine italiane contro i taroccamenti".

Nato da un'idea del Gvci, Gruppo virtuale cuochi italiani, che dal 2001 raggruppa circa mille chef, il Tagliatelle day è stato un evento globale. La ola delle tagliatelle ha fatto il giro del mondo. Punto di riferimento, naturalmente, i migliori ristoratori dell'Emilia Romagna che per l'occasione hanno presentato le tagliatelle in abbinamento al Sangiovese di Romagna Doc. Da Hong Kong a San Paolo, da Londra a Tokyo e ancora Bangkok, Melbourne, Caracas e in altre centinaia di metropoli straniere la tagliatella è stata la regina della domenica. A Bologna, oltre 300 i ristoranti della provincia coinvolti con dei blitz in



giro per la città con assaggi gratuiti di tagliatelle. Qui "l'antipasto" è scattato sabato 16 quando è partita la *guerrilla* a colpi di tagliatella: fra il primo e il secondo tempo della Salomè, c'è stata un'irruzione al Teatro comunale con assaggi offerti agli spettatori. Domenica gli eventi hanno interessato tutta la città: dalla Trattoria Meloncello, dove c'è stata un'abbuffata di tagliatelle per podisti diretti a San Luca, all'aeroporto Marconi dove il piatto ha accolto i viaggiatori del volo proveniente da Londra. Tagliatelle a volontà e gratuite anche al ristoranti Mambo e Diana. L'abbuffata si è conclusa all'Eremo di Tizzano.

Insomma, una travolgente tagliatella non stop, col Caminetto d'Oro di via de' Falegnami ad esempio che ha cominciato a servirla, dalle 12 alle 24, già da giovedì 14. Una domenica di festa quindi, benedetta anche da Monsignor Vecchi, il cui adagio è stato «messa corta, tagliatella lunga».

Grazie al cibo più amato in città, il marchio Bologna ha fatto, dunque, il giro del mondo, proprio nel giorno di Sant'Antonio, patrono dei salumieri e dei macellai e nel primo giorno ufficiale di Carnevale. E dopo aver celebrato la cotoletta alla milanese e l'amatriciana, ora è toccato alla tagliatella al ragù, con l'obiettivo di combattere nel mondo la contraffazione di questo piatto doc. L'evento è stato promosso dall'Apt regionale e da tante istituzioni, fra le quali la Camera di commercio, in video conferenza via Skype il 14 gennaio con l'Ica (Italian Culinary Academy) di New York, a conclusione della due giorni di anteprima, con il cuoco americano Mario Batali insignito dell'onorificenza di "Apostolo della tagliatella" alla presenza del Console generale d'Italia a New York, Francesco Maria Talò.



Come Bologna anche Stoccarda è stata l'epicentro della grande ola di tagliatelle al ragù. Domenica 17 nella città tedesca la Giornata mondiale delle Cucine Italiane 2010 è stata un'occasione unica per celebrare "Il Pranzo della domenica", che, secondo la tradizione italiana è il giorno riservato a un pasto speciale. Sante De Santis, chef Gvci, vera celebrità locale, ha ospitato tre grandi chef che hanno interpretato il Pranzo della domenica di diversi periodi storici. Il 16 gennaio è toccato a Donato De Santis (Buenos Aires, Argentina), mentre il 17 gennaio, a Roland Schuller, ex chef del Don Alfonso, e oggi cuoco a Hong Kong. Lunedì 18, Marco Sacco del Piccolo Lago di Verbania, 2 stelle Michelin, ha interpretato la cena Domenica del futuro. Stoccarda è stata in collegamento video con Bologna e con diverse città.

In tutto il mondo il piatto, ragù compreso, è stato preparato secondo i crismi della tradizione (garante il Club degli Apostoli) e rispettando la "misura aurea" della magica invenzione, custodita in una teca a Palazzo Mercanzia: 8 mm di larghezza (7 da cruda) ovvero la 12.270ª parte dell'altezza della Torre Asinelli. *cod 13821*



Gianfelice Guerini cuoco dell'anno agli Italian cuisine awards 2010

Il bresciano **Gianfelice Guerini** (*nella foto d'archivio, insieme a Michael Schumacher*), chef del team Ferrari Formula 1, è il cuoco dell'anno 2010 del Gvci. Il titolo è stato assegnato in occasione del conferimento degli Italian cuisine worldwide awards (Icwa) in occasione della cena di gala con cui si è chiusa la prima delle due giornate del meeting di cucina italiana in coso di aggionamento alla Scuola italiana di cucina.

Il riconoscimento a Guerini riguarda la sua capacità di fare della ristorazione uno degli elementi forti del team Ferrari, di cui è da anni il responsabile, in occasione di tutte le gare. Un lavoro in cui ha saputo abbinare la valorizzazione e la promozione della cucina italiana con gli aspetti legati alla salute e alla forma fisica. La missione degli Awards - come hanno ricordato il presidente e il segretario del Gvci, **Mario Caramella** e **Rosario Scarpato**, è quella di rendere merito a coloro che hanno dato un eccezionale contributo all'introduzione, diffusione e conservazione della cultura enogastronomica italiana nei Paesi in cui vivono o nel contesto globale. *cod 13782*



TUTTO L'EVENTO E I VIDEO SU WWW.ITALIAATAVOLA.NET
Tagliatelle a tutela del Made in Italy all'estero *cod 13804*, Caramella inaugura la *ola* mondiale delle tagliatelle *cod 13797*, I cuochi italiani nel mondo uniti dalle tagliatelle *cod 13721*, Sangiovese di Romagna e tagliatelle *cod 13766*

Un piatto, una storia...

Sangiovese di Romagna e tagliatelle al ragù

Matrimonio gastronomico di sapori della tradizione



Tra le enoteche del Consorzio Vini di Romagna, dove il visitatore può degustare le migliori produzioni delle cantine associate, c'è l'Osteria di Piazza Nuova (tel 0545 63647) a Bagnacavallo (Ra). Il piccolo locale si presenta affascinante, con il loggiato che ne percorre tutta la forma ellittica. La storia lo vuole costruito nel 1758 e, dopo l'ultimo accurato restauro, nel 1996 è rinata l'osteria, gestita da Maurizio Bragonzoni, che si divide tra la buona accoglienza nelle tre salette e lo spazio esterno sulla piazza coadiuvato da Aron Basliel, Rossana Silvagni e Francesco Betti, e lo staff di cucina composto da Jonathan Noschese, Iliana Samorè, Michele Liverani, Emanuele Campri. Un luogo decisamente fuori dal comune, che propone piatti della tradizione romagnola rivisitati, oltre a un'ampia carrellata di piatti di pesce. Piatto forte della casa non potevano che essere le tagliatelle al ragù, realizzate ad arte ma con qualche "trucchetto" per renderle più delicate al palato.

Parliamo delle classiche realizzate con uova e farina, spesse 5 mm condite con ragù di carne realizzato esclusivamente con filetto di manzo. Dopo aver soffritto cipolle, carote e sedano con olio di oliva extravergine e carne, ecco che l'abile Bragonzoni aggiunge l'ingrediente segreto: una sfumata di brandy. Una volta asciugato va aggiunto del buon Sangiovese, polpa di pomodori pelati, sale ed ecco fatto: dopo una cottura di 3 ore il ragù è pronto per sposare le tagliatelle. *cod 13945*





IL CONSORZIO IN CIFRE

È nato nel 1962 quando a Faenza si ritrovarono i difensori più agguerriti dei vini romagnoli. Oggi il presidente è Giordano Zinzani, sono 10 le cantine cooperative, 80 i produttori, 13 gli imbottigliatori e 7.870 le aziende viticole.

IL SOMMELIER CONSIGLIA

Sangiovese di Romagna
Sangiovese di Romagna Superiore (*)

Colore: rosso rubino talora con orli violacei
Odore: vinoso con profumo delicato che ricorda la viola
Sapore: secco, armonico, leggermente tannico, con retrogusto gradevolmente amarognolo
Titolo alcolometrico: 12% vol - *12,5% vol
Acidità totale minima: 4,5 g/l
Estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l - *24,0 g/l
Vitigno: dall'85 al 100% Sangiovese; possono concorrere, da soli o congiuntamente fino a un massimo del 15%, altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna.
Per i nuovi impianti la densità minima di piante non deve essere inferiore a ceppi per ettaro: 3.300 per il Sangiovese di Romagna; 3.700 per il Sangiovese di Romagna Superiore

Consorzio vini di Romagna
c.so Garibaldi 2, 48018 Faenza (Ra)
Tel 0546 28455 - Fax 0546 665063
www.consorziovinidiromagna.it

La cucina dell'enoteca Ca' de Vèn di Ravenna (tel 0544 30163) dalla nascita a oggi è completamente cambiata, o meglio aggiornata. Partendo da un menu a base di vino, piadina e affettati, che tutt'oggi regnano sovrani, l'evoluzione in cucina non si è fermata. «L'aggiornamento consiste in una completa ristrutturazione della cucina tecnicamente all'avanguardia e una continua ricerca di vecchie e nuove ricette». Questo è il *leit motiv* che muove la sommelier **Rita Mazzillo** (una delle gestrici assieme a Maria Grazia Guidi e Yvonne Doris Moulder) e lo chef Gianni Avveduti, che hanno voluto dare alla Ca' de Vèn ciò che meritava: la vera cucina, evolvendo in qualità con piatti semplici genuini e curati coreograficamente.



E, come ci dice la signora Rita, oggi «9 clienti su 10 ordinano le nostre tagliatelle romagnole. Come da tradizione è larga 5 mm e spessa 1 mm, è rugosa per trattenere il ragù e realizzata con farina di grano duro e tenero. Questo la rende corposa all'assaggio. Il ragù è realizzato con carne di manzo, maiale e un impasto di salsiccia insieme a un soffritto di sedano, cipolla e carote». Per esaltare il gusto occorre abbinare un Sangiovese giovane, di buona struttura. *cod 13944*

La grande "bufala" della mozzarella



Latte di bufala annacquato dal presidente del Consorzio in persona, **Luigi Chianese**, lo stesso che, nel programma operativo, aveva annunciato misure per «consolidare ancora di più la qualità e l'eccellenza della mozzarella nelle aree Dop (Caserta, Salerno, Napoli, Benevento e province di Roma, Latina, Frosinone e Foggia)». Il ministro **Luca Zaia** prima ha lanciato l'allarme sul prodotto Dop, poi ha commissariato il consorzio di tutela e infine ha indetto una campagna di promozione del prodotto, che resta comunque sicuro.

«Da due anni a oggi - ha detto Zaia - la mia politica di tolleranza zero ha portato alla scoperta di molti casi di contraffazione di prodotti alimentari. A novembre i numerosi controlli nella grande distribuzione hanno rivelato che nel 25% dei campioni analizzati le mozzarelle non erano vere mozzarelle di bufala, poiché contenevano almeno il 30% di latte di vacca». Immediato il sostegno di **Coldiretti**, secondo cui è «una decisione che deve aiutare a fare chiarezza su un prodotto simbolo dell'agroalimentare made in Italy che è destinato per il 16% all'esportazione e che offre opportunità di occupazione a 20mila persone, con una produzione annuale di circa 31mila tonnellate per un valore di oltre a 300 milioni di euro». La mozzarella di bufala infatti è stata consumata, solo nel 2009, da quasi un italiano su due e si classifica tra i formaggi preferiti a livello nazionale e internazionale.



Nella produzione di mozzarella di bufala sono impegnati oltre 3mila imprenditori e 370 caseifici, con circa 250mila capi allevati, di cui 130mila bufale in lattazione, distribuiti in 1.850 allevamenti. L'80% degli animali è distribuito nell'ambito del territorio campano, il restante 20% è dislocato nel basso Lazio, in Puglia e in Molise, secondo la Regione Campania. «Il commissariamento deve essere l'occasione - ha ribadito Coldiretti - per riequilibrare la presenza degli allevatori nel Consorzio, dove fino ad ora ha prevalso la componente industriale, per realizzare un necessario e profondo cambiamento, a garanzia degli allevatori e dei consumatori».

Anche l'assessore all'Agricoltura della Regione Campania, Gianfranco Nappi, ha reso noto il suo appoggio all'intervento del ministro Zaia.

Secondo **Rosario Trefiletti**, presidente di Federconsumatori, «che il ministro Zaia abbia commissariato il Consorzio di tutela della mozzarella di bufala è sicuramente cosa positiva, ma non è sufficiente. Infatti quello che chiediamo è se, oltre al commissariamento, vi sia stato anche uno scatto di manette. Affermiamo ciò dal momento che quello della sicurezza alimentare è un settore delicatissimo, che richiede la massima attenzione e che, quindi, va punito non solo con sanzioni di carattere amministrativo, ma anche, se necessario, di carattere penale. Inoltre chiediamo delle norme più severe che non prevedano solo il ritiro delle autorizzazioni, ma anche la detenzione per coloro che attentano all'integrità della persona».

Confagricoltura, dal canto suo, auspica che la gestione ordinaria delle attività di tutela e controllo venga ripristinata in tempi rapidi e ribadisce la necessità che la trasparenza delle decisioni assunte e dei percorsi intrapresi serva a rafforzare l'immagine del prodotto. *cod 13844, 13847, 13849, 13852, 13870, 13891*

"Alti formaggi", 4 Dop unite per il consumo di qualità

Il mondo delle denominazioni protette europee rappresenta un patrimonio di 894 prodotti, dei quali 194 sono italiani e 122 sono Dop (di cui 38 formaggi). Il fatturato italiano alla produzione nel 2008 ha superato i 5 miliardi di euro, e alla vendita viene quasi raddoppiato. Il mercato nazionale rappresenta l'85% del fatturato mentre all'estero rimane un modesto 15%.



Questi sono solo alcuni dei dati forniti da "Alti formaggi", marchio nato dalla sinergia dei Consorzi di tutela del Provolone Valpadana, Taleggio, Quartirolo Lombardo e Salva Cremasco. Un interessante progetto che mette in risalto la valenza dell'unione dei Consorzi sotto il segno di Alti formaggi, che rappresenta una vera rivoluzione. **(M.F.)** *cod 13874*

Il dolce segreto dello chef Ecco le nuove ricette Debic



INGREDIENTI: *per il semifreddo*, 630 g Parfait Debic, 100 g pasta pura di pistacchio Bronte, 70 g zucchero; *per la crema di pistacchi*, 50 g Panna Prima Blanca Debic al 38 % di grassi, 100 g Crema Pasticcera Debic, 50 g pasta pura di pistacchio Bronte/Sicilia; *per la decorazione*, cannella in polvere (qb), pistacchi Bronte a pezzetti, cioccolato fondente al 70%

PROCEDIMENTO: *per il semifreddo al pistacchio*, montare in planetaria il Parfait Debic al 70% con lo zucchero. Unire quindi la pasta di pistacchio, colare il composto ottenuto nelle forme scelte ed abbattere in negativo (in alternativa mettere in freezer per almeno 1 ora); *per la crema di pistacchi per decorazione al piatto (facoltativo)*, stemperare a 40°C la Crema Pasticcera Debic con la pasta di pistacchio. Aggiungere la panna Prima Blanca Debic poco montata.

PRESENTAZIONE: modellare le forme ottenute su un piatto liscio da dessert. Quindi personalizzare con un ventaglio di zucchero lavorato, a cui è stata incorporata della cannella, assieme ad una decorazione di cioccolato fondente e qualche pistacchio Bronte/Sicilia.
In alternativa suggeriamo di decorare il dolce con la crema di pistacchi. Terminare con una nota di cannella e del topping al cioccolato.

Tiramisù



Per questa ricetta vai su ***www.italiatavola.net*** *e cerca per codice* *cod 13603*

Latte, uova, panna e zucchero: tutti gli ingredienti di cui il professionista ha bisogno, già all'interno delle deliziose basi per dessert Debic. Buone, genuine e certificate, nate dalla specializzazione che FrieslandCampina garantisce da decenni. I dessert Debic permettono di risparmiare tempo ed energia con pochi e semplici gesti. Il risultato è garantito usando la base pura, anche mischiandola con altri ingredienti di fantasia. In soli 6 minuti ogni palato è soddisfatto dalla qualità e dal gusto di un dessert come fatto in casa.

Debic risponde quindi alle esigenze degli operatori della ristorazione che vogliono offrire un prodotto genuino e versatile, dove la qualità si sposa col gusto per soluzioni di alto rendimento. Dopo la tradizionale base neutra Parfait, la gustosa Panna Cotta e l'esuberante Crème Brûlée, si aggiungeranno nel 2010 alcune nuove referenze: il delicato Crème Caramel, base per la creazione del classico Crème Caramel, di facile utilizzo; la golosa Mousse au Chocolat, base al gusto di cioccolato belga dalla struttura morbida; l'innovativa Crème Anglaise Bourbon, pronta all'uso, dal gusto leggero e struttura omogenea, con vaniglia Bourbon. *cod 13602*



Formato in gocce
Novità Icam Linea Professionale

Icam Linea Professionale propone ai professionisti di pasticceria, gelateria e ristorazione una gamma completa di prodotti versatili e di immediato utilizzo che permettono di coniugare le necessità pratiche della lavorazione a un elevato standard qualitativo. La vasta gamma di coperture di cioccolato - cru monorigine, latte, fondente, bianco - si rinnova nel pratico formato "in gocce" offrendo la soluzione ideale per ogni tipo di impiego professionale. Le "Gocce" di copertura, grazie alle dimensioni ridotte, permettono di ottimizzare i tempi di scioglimento e di incrementare la duttilità nella lavorazione.

Per rispondere alle diverse esigenze di consumo, Linea Professionale ha messo a punto nuove confezioni richiudibili e realizzate in materiale plastico accoppiato all'alluminio, che offre una barriera protettiva ottimale e conserva intatte le caratteristiche organolettiche del prodotto. Le confezioni sono proposte nelle grammature da 1 e 4 kg, per facilitare il dosaggio della quantità di prodotto necessaria, rendendo più flessibili e modulari le possibilità di lavorazione. L'alta qualità garantita da Icam Linea Professionale si unisce ai vantaggi pratici dei nuovi formati: una risorsa indispensabile per valorizzare la professionalità degli operatori artigianali.
cod 13510



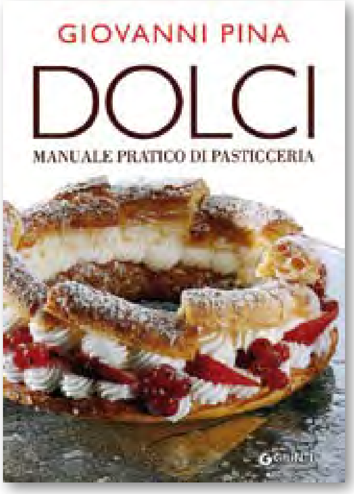

Tortelli

INGREDIENTI: 250 g acqua, 5 g sale, 25 g burro, 200 g farina 00 W 210-230, 225 g uova, zucchero a velo
PROCEDIMENTO: portare l'acqua a ebollizione. Aggiungere lo zucchero, il sale e il burro. Lasciar sobbollire mescolando per qualche minuto. Unire la farina setacciata miscelando con una frusta e cuocere per qualche minuto. Quando il composto si staccherà dai bordi della pentola rimanendo compatto, versarlo su una teglia e stenderlo a raffreddare. Porre poi il composto in un capiente contenitore e aggiungere le uova. La pasta sarà pronta quando il suo aspetto apparirà cremoso. Usando un sacchetto da pasticceria munito di bocchetta liscia del diametro di 6 mm, formare su carta da forno alcune mezze sfere di un cm di diametro. Scaldare olio bifrazionato di palma fino alla temperatura di 170 °C. Immergervi il foglio di carta da forno e attendere che queste si stacchino. Levare la carta da forno e cuocere i tortelli finchè non avranno raggiunto un aspetto ben dorato. Una volta tolti, tamponare con carta assorbente, attendere che intiepidiscano e servirli con abbondante zucchero a velo.

I segreti di Pina

Manuale pratico di pasticceria, un volume che dà spazio alla creatività

«Se alla creatività si associa il concetto di razionalità nell'esecuzione e il rispetto per l'intima struttura degli elementi, si dà in sintesi la definizione di quello che considero il più bel lavoro del mondo: l'essere pasticcere». È questa la filosofia che ispira l'arte del fare dolci di **Giovanni Pina** (*nella foto sotto*), membro del Relais dessert international e presidente dell'Accademia maestri pasticceri italiani.



Nel suo recente volume "Dolci. Manuale pratico di pasticceria", che ha scelto di pubblicare con Giunti (480 pagine, euro 29), Pina svela i segreti del "più bel lavoro del mondo" e insegna ai lettori a eseguire perfettamente 200 delle sue ricette più amate. Torte, pasticcini, biscotti, dolci per la colazione, semifreddi, cioccolato in tutte le forme, preparazioni di base, ricette innovative e classiche, semplici ed elaborate vengono accuratamente spiegate dall'autore, che dispensa consigli e trucchi per permettere anche al lettore non professionista di ottenere risultati da alta pasticceria.

«Nella mente di ognuno di noi - si legge nella prefazione a cura dell'autore l'universo della pasticceria rappresenta una sorta di mondo incantato, un paese da sogno. Il pasticcere è il custode di questo mondo, colui il quale, assemblando pochi, semplici ingredienti, riesce a stupirti e a farti provare sensazioni gradevoli.

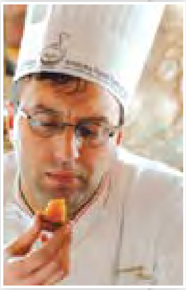
Voglio prenderti per mano e portarti in questo mondo, il mio mondo, per farti vedere oltre la magia, per permetterti di capire come questo dolce universo vada gestito e come nulla nasca dal caso». *cod 13387*


Sfoglia con pinoli


Torta catalana


Praline Grenoble

CHI È GIOVANNI PINA



Nato a Trescore Balneario (Bg) da una famiglia di pasticceri, Giovanni Pina è membro del Relais dessert international, che riunisce i 100 migliori pasticceri nel mondo, e presidente dell'Accademia maestri pasticceri italiani, che ha l'obiettivo di rivisitare la pasticceria italiana in chiave moderna e di qualità.

"Riso amaro" per le varietà Zaia contrario alla riforma

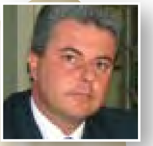


di Piera Genta

E di riso si continua a parlare. Il disegno di legge n. 1991 relativo alle nuove norme sul commercio interno è stato approvato alla Camera con degli emendamenti che non soddisfano il settore, è passato al Senato, identificandosi con il n. 1909, e ha registrato un nulla di fatto alla prima discussione.

Il settore risicolo si è diviso in tre scuole di pensiero: quelli a favore del disegno di legge, quelli che non vogliono l'assimilazione delle varietà storiche a quelle di nuova creazione e quelli del compromesso. L'Associazione industrie risiere italiane (Airi) è rigida sulle proprie posizioni e sostiene che questa proposta di legge è quello che in modo unanime la filiera ha deliberato dopo dieci anni di consultazioni. Allora perché discutere se tutti sono d'accordo?

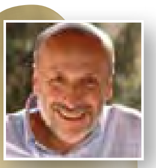
Quello che è successo negli ultimi mesi smentisce, però, la compattezza del settore. Gli industriali del riso fino a qualche decennio fa erano gli unici a trasformare il risone in riso bianco, hanno creato e governato il mercato del cereale e oggi poco tollerano l'intervento di altre realtà. Lo dimostra anche il fatto che solo un mese fa è stata sollecitata l'espulsione dall'Associazione di un'importante azienda vercellese solo perché il direttore ha espresso un pensiero diverso dal loro appoggiando il Consorzio di tutela. L'autorevolezza dell'Airi viene riconosciuta nel settore, ma in questo ultimo decennio molte realtà artigianali sono cresciute e stanno occupando una fetta di mercato sempre più importante. Le riserie artigianali hanno sempre lavorato nel segno della trasparenza e delle identità varietali e sono veramente tante, circa 120 contro una trentina di soci Airi. Purtroppo all'interno dell'Ente nazionale risi queste realtà non sono rappresentate e quindi non ascoltate.



Domenico Pautasso
Coldiretti Vercelli e Biella
«Lasciamo la possibilità a chi coltiva Carnaroli di continuare a farlo e soprattutto mettiamo in condizione il consumatore di poter scegliere liberamente. L'ultima parola spetta al mercato. Se in futuro nessuno richiederà più Carnaroli si andrà verso i similari. Ma partiamo da un presupposto: difendiamo le varietà storiche».

Il Consorzio di tutela e valorizzazione varietà tipiche di riso italiano resta capofila di tutta una serie di soggetti che reclamano la difesa delle varietà storiche a tutela del consumatore e di una delle eccellenze italiane. Coloro che supportano questa difesa sono veramente numerosi, e non solo meno dell'1% come afferma Mario Francese, vicepresidente Airi. Si tratta di: Consorzio di tutela del Vialone nano veronese, Coldiretti, Confartigianato, Ecorì Agricola e altri risicoltori privati tra i produttori; Slow Food, Federconsumatori, Accademia italiana della Cucina, Associazione professionale Cuochi italiani, Ifse, Associazione stampa agroalimentare Italiana tra i consumatori.

I consumatori sono poi quelli



Carlo Petrini
Slow Food
«In un mondo che sempre più chiede le specificità e l'esaltazione delle differenze, noi facciamo una legge per dire che la qualità del riso si ricerca con misurazioni, per decidere quali qualità si possano assemblare, come in officina. Contesto questa standardizzazione. E lo faccio perché mi sembra una proposta che va contro il mercato».





Lorenzo Piccioni
Vicepresidente della Commissione agricoltura del Senato
«Il Carnaroli non si tocca. Non condivido la divisione varata dai deputati e auspico una soluzione tale al decreto legge che impedisca di mescolare le varietà del riso». Può diventare il principio ispiratore per il manifesto dei risicoltori, non solo piemontesi, ma italiani.



Roberto Rosso
Onorevole Pdl
«Le norme tendono a prevedere una nuova disciplina del commercio interno del riso, intervenendo in favore di un settore importante per il Paese ma colpito dalla negativa congiuntura internazionale. Il provvedimento si è reso necessario per rispondere alle esigenze della filiera interessata all'aggiornamento dei criteri di riconoscimento sull'etichettatura delle varietà».





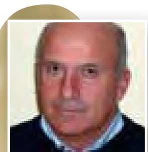
Piero Vercellone
Consorzio di tutela e valorizzazione varietà tipiche riso italiano
«La nostra azione di contrasto alla legge non si deve leggere come un attacco all'Associazione delle industrie risiere a cui riconosciamo il merito di aver creato il mercato del riso facendolo conoscere alle massaie permettendo agli artigiani di crearsi una loro posizione».

che più vogliono chiarezza e di certo in questi tempi non si sentono confusi, ma risentiti per quello che sta succedendo, proprio perché le norme contenute nel disegno legge facilitano l'industria a scapito della trasparenza.

Rimane la voce di quelli che vogliono il compromesso. Ma non sarebbe più semplice chiamare Carnaroli il Carnaroli e Karnak il Karnak? Proprio quello che gli industriali non vogliono, perché reperire risone di purezza varietale da diversi agricoltori per far fronte ai loro importanti contratti rappresenta sicuramente una perdita di tempo, più facile assimilare varietà simili da usare secondo necessità. Difficile matassa da dipanare per il senatore Lorenzo Piccioni, vicepresidente della Commissione Agricoltura del Senato.

Anche il ministro delle Politiche agricole **Luca Zaia** è sceso in campo, schierandosi a fianco di "Italia a Tavola" e del Consorzio di tutela varietà tipiche italiane. «Sono convinto che il settore abbia assoluta necessità di rinnovare l'impianto normativo attuale in modo da rendere più trasparente la classificazione dei risi, di consolidare le denominazioni note e di orientare la ricerca genetica e il miglioramento varietale verso le effettive esigenze dei consumatori, dell'industria e del mercato - ha affermato. La riforma in discussione al Senato rischia di peggiorare una situazione già oggi compromessa». La battaglia sul riso, quindi, si fa sempre più aspra. Ma, con grande soddisfazione di "Italia a Tavola", sono sempre di più le associazioni che si schierano contro le incongruenze della legge.

Per ricostruire la vicenda, cercare sul sito **www.italiaatavola.net** i codici: *cod 13207*, *13400*, *13456*, *13589*, *13674*, *13680*, *13740*, *13917*.



Umberto Mainardi
Ecorì
«Giù le mani da questa varietà, noi vogliamo blindarla. Il nostro prodotto è rigorosamente selezionato, controllato e conservato, confezionato sotto controllo e richiesto da un mercato di eccellenza. Esportiamo in Canada e presto saremo presenti a Dubai. La nostra forza? Puntare sulla qualità estrema , a cominciare dalla scelta dei terreni vocati».



Piana risicola piemontese Valore aggiunto indistruttibile

Andiamo a conoscere le caratteristiche e la storia della piana risicola piemontese, che presenta una suddivisione in due sottozone: Baraggia e bassa Vercellese. La Baraggia ("brughiera") per molto tempo è stata considerata una terra povera, bonificata solo verso il 1922 e trasformata in terra adatta alla coltura risicola. Si tratta di un'area pedemontana che dalle Prealpi del monte Rosa degrada fino a nord di Vercelli. A partire dal XVI secolo e con i primi anni dell'Ottocento con la costituzione dei consorzi di irrigazione e il completamento delle reti irrigue l'area assume l'aspetto dei giorni nostri.

La piana risicola interessa 28 comuni, per una superficie complessiva di 24mila ettari (pari a quasi tutta la risicoltura francese). 15mila ettari sono quelli interessati nella produzione delle 7 varietà Arborio, Baldo, Balilla, Carnaroli, S. Andrea, Loto e Gladio. Si producono 800mila quintali di risone. Il Riso di Baraggia biellese e vercellese è Dop dal 2007.

Si deve ai monaci Cistercensi, arrivati dalla Francia, chiamati dai Marchesi di Aleramo a reggere l'abbazia di Lucedio (Trino, Vc), la disboscazione della vasta zona intorno a Lucedio creando così le prime "grange", vaste tenute che il monastero gestiva con sistemi all'avanguardia. Risale a loro anche l'ideazione di canali per lo sgrondo delle acque. Dopo le sperimentazioni dei Cistercensi la coltura sarebbe arrivata dalla Lombardia negli ultimi anni del Quattrocento. Si trattava di coltivazione estensiva ed offre numerose opportunità di lavoro a persone, originari della montagna o delle terre più povere.

Per sapene di più su storia, curiosità, relazione tra Riso e Cinema, Varietà e Borsa risi visitare il sito **www.italiaatavola.net** digitando *cod 13392*.



Pasta, speculazione sui prezzi Al via l'indagine di "Mr. Prezzi"

Nuova tegola sui produttori di pasta italiana. "Mr. Prezzi", o meglio il garante per la sorveglianza dei prezzi del ministero dello Sviluppo **Roberto Sambuco**, ha chiamato a rapporto i produttori e la filiera commerciale del settore per fornire chiarimenti sulla «congruità della formazione del prezzo al dettaglio della pasta rispetto a quelli all'ingrosso e della materia prima».
In pratica, quando i prezzi del grano solo saliti, gli spaghetti e i maccheroni sono rincarati anche di più, e quando la "bolla" del frumento è scoppiata, il prezzo della pasta sugli scaffali non ha invece registrato cali significativi. I dati sul tavolo di Mr. Prezzi parlavano chiaro e la pasta ha conquistato così nel 2009 lo scandaloso record del maggior incremento nella forbice dei prezzi tra produzione e consumo, facendo registrare un aumento al dettaglio di ben il 3,4% nonostante il calo record del 28,2% nel costo dei cereali.

Dall'incontro tenutosi lo scorso 19 gennaio è emerso che «ciò che si è verificato nel settore dei prezzi della pasta è speculazione allo stato puro», ha affermato il presidente del Codacons, **Carlo Rienzi**, commentando i dati con le associazioni di categoria. «Il ricarico del 400% dal campo alla tavola, assieme al cartello nei listini, rappresenta una vergogna di cui i produttori dovranno rispondere. Il Codacons sta infatti studiando una *class action* contro i pastai, volta a far ottenere ai consumatori il rimborso delle maggiori somme pagate a causa dell'odiosa speculazione messa in atto dalle aziende». A tal proposito il garante Sambuco ha affermato che «l'indagine su tutta la filiera della pasta è iniziata. Abbiamo chiesto i dati sull'andamento dei prezzi e continueremo a chiederli. Il confronto è solo all'inizio».

Inoltre, l'analisi dei prezzi medi in alcune città ha evidenziato che la fine dello shock delle materie prime ha determinato una sensibile riduzione del prezzo medio della pasta di semola di grano duro tra il 2008 e il 2009. I livelli attuali sono però fermi intorno a valori superiori a quelli del 2007 e del 2006. *cod 13645, 13822, 13832*

2009: un anno nero da record

+3,4% aumento prezzi al dettaglio

+400% ricarico del prezzo

+4,2% aumento prezzi del frumento

+7,1% aumento prezzi della semola

+39,7% aumento prezzi pasta

-28,2% calo prezzi cereali al dettaglio

Fippa e Banco alimentare uniti contro lo spreco di pane

Milano potrebbe soffocare sotto una montagna di pane che nessuno mangia, tanto che stima in 5.250 quintali il quantitativo di quello buttato ogni mese: poco meno di 180 quintali al giorno. Ipotizzando livelli di spreco uguali nel resto del Paese, in Italia sarebbero 24.230 le tonnellate di pane buttato.

I dati divulgati dall'Unione artigiani di Milano hanno scatenato la reazione della Federazione italiana panificatori, secondo cui è la Gdo il maggior centro di spreco di pane. Ritiro dell'invenduto presso la Gdo, campagne tra i volontari per la raccolta nei singoli panifici italiani, progetti culturali presso le scuole, sgravi fiscali sull'invenduto. Sono state poi queste le basi operative dell'alleanza stabilita tra il presidente della Fippa, Luca Vecchiato, e il direttore della Fondazione banco alimentare onlus, Marco Lucchini, per ridurre lo spreco del pane fresco in Italia. *cod 13676, 13644, 13768*



Bistecca "Frankenstein" Non piace all'Europa



Un gruppo di ricercatori dell'Università di Eindhoven, in Olanda, ha "creato" una bistecca di maiale facendola crescere da un tessuto, un muscolo di suino, immerso in una sorta di brodo derivato dal sangue di feti animali. L'avvento di carne cresciuta in laboratorio, ha fatto notare il Daily Telegraph che ha pubblicato la ricerca, potrebbe ridurre i miliardi di tonnellate di gas nocivi emessi ogni anno dagli animali da allevamento e al tempo stesso aiutare a soddisfare la costante crescita del fabbisogno mondiale di carne, che secondo una stima delle Nazioni unite raddoppierà entro il 2050. L'esperimento, perfettamente riuscito secondo i ricercatori, non è stato sottoposto però a nessun test: nessuno, infatti, ha ancora assaggiato la prima bistecca artificiale della storia. Dato certo, invece, che non sarebbe stata accolta con recensioni entusiastiche, ma gli esperti sono convinti che il prodotto sia migliorabile e che potrà essere commestibile, in modo da venire lanciato sul mercato, messo in vendita in supermercati e negozi di alimentari nel giro di cinque anni. «Quello che abbiamo al momento è l'equivalente di un tessuto muscolare di scarto - ha detto **Mark Post**, docente di fisiologia alla Eindhoven University e principale autore della scoperta. Dobbiamo trovare la maniera di migliorarlo, ma crediamo di poterci arrivare in tempi relativamente brevi. Questo prodotto farà bene all'ambiente e ridurrà le sofferenze degli animali. Se avrà l'aspetto e il gusto della carne, la gente lo comprerà e lo mangerà».



Le prime reazioni, tuttavia, sono discordi. In Gran Bretagna un portavoce di Peta, gruppo che si batte per la difesa dei diritti degli animali, ha commentato: «Per quanto ci riguarda, se la carne non è più un pezzo di animale morto noi non abbiamo alcuna obiezione di carattere etico». Ma un comunicato della Vegetarian Society, l'associazione britannica dei vegetariani, si domanda come «sia possibile garantire che quello che uno si sta mangiando è carne artificiale piuttosto che carne di un animale mandato al macello».

In Italia il presidente di Coldiretti Lombardia **Nino Andena** (*nella foto*) ha dichiarato: «ci auguriamo che i consumatori abbiano letto bene l'articolo in questione e capito che questa bistecca hi tech può rappresentare un affare solo per i ricercatori che ci stanno lavorando. In particolare sarebbe interessante capire come si possa pensare a un futuro commerciale per un prodotto alimentare che viene creato in provetta e che attualmente si presenta come equivalente a un tessuto muscolare di scarto di cui non è nemmeno stata testata la commestibilità». «Ma i consumatori hanno già dimostrato non solo in Italia ma anche in Europa e nel mondo di avere le idee sempre più chiare su ciò che desiderano mangiare». Infine Andena ha detto che «cercano, pur di portare avanti i loro assurdi progetti, di attaccare il mondo agricolo tirando in ballo la difesa dell'ambiente ma in realtà è proprio senza la presenza attiva e multifunzionale delle imprese agricole che si avrebbero le conseguenze più negative sull'ambiente e il territorio».

Coldiretti sostiene che qualità e sicurezza alimentare sono e devono rimanere alla base di ogni scelta politica, tecnica ed economica per garantire i consumatori e un futuro di competitività all'agricoltura, alla zootecnia e al vero Made in Italy agroalimentare. *cod 13222*

Nasce il consorzio di carne bovina di Lombardia



A Milano, grazie a Coldiretti Lombardia, si è costutito il Consorzio regionale produttori carne bovina. L'iniziativa è stata realizzata per la promozione delle carni bovine, il coordinamento, la gestione e il finanziamento di attività che i singoli Consorzi svolgono a livello provinciale, grazie a uno specifico gruppo di lavoro costituito da tecnici e dirigenti delle federazioni e dei singoli consorzi. Il tutto coordinato dal presidente della Federazione di Mantova, Gianluigi Zani. Piena soddisfazione è stata espressa dal presidente di Coldiretti Lombardia **Nino Andena** secondo cui «va in porto un'operazione veramente importante e strategica per il futuro del comparto zootecnico da carne in Lombardia che, voglio ricordarlo, vede attive oltre 2mila aziende specializzate». *cod 13367*

Pesce crudo Aumentano i rischi



Anche nelle acciughe c'è l'Anisakis

Ormai non ci sono più alibi per nessuno: per quanto buono (e salutisticamente ottimo in alcuni casi) mangiare pesce crudo diventa una pratica sempre più a rischio. A confermarlo è l'International Journal of Food Microbiology che, sulla base di uno studio condotto da ricercatori spagnoli, segnala il pericolo di gravissime infezioni a causa del parassita *Anisakis* (che causa gastroenteriti molto gravi e che è difficile da eradicare dall'intestino dell'uomo) che si trova spesso in pesci oceanici, ma che ora sarebbe presente anche in molte specie del Mediterraneo, a partire dalle acciughe. Per non parlare di altri parassiti più rari e per questo ancor più difficili da diagnosticare come causa di disturbi anche gravi.

SI INTERROGANO I CUOCHI DI ASCOLI PICENO

"Il pesce crudo è di moda ma? Conosci il parassita anisakis?". È stato il tema di un seminario che la delegazione provinciale di Ascoli Piceno della Federazione italiana cuochi ha organizzato lo scorso dicembre. Nello specifico, il confronto con esperti, operatori e osservatori, verteva sull'allevamento dell'ostrica piatta picena e della cozza nostrana.

Una vera doccia fredda per gli amanti del pesce crudo, soprattutto per coloro che si illudevano che i rischi legati a questo odioso parassita (che si debella in realtà facilmente cuocendo il pesce o congelandolo) fossero legati solo al sushi o al sashimi, ormai entrati alla grande nelle abitudini alimentari degli italiani. Anche le alici marinate o le acciughe sotto sale nasconderebbero oggi questa pericolosa insidia.

Lo studio da cui nasce questo allarme ha analizzato 792 acciughe e alici arrivate sul mercato del pesce di Granada, nell'arco di un anno, per verificare se contenessero microrganismi pericolosi: metà arrivavano dall'Atlantico, le altre dal Mediterraneo occidentale, mar di Liguria compreso. E qui nasce un vero problema: il Ligure è uno dei mari dove le alici sono risultate più ricche di parassiti: «Anisakis e parassiti analoghi sono più frequenti in acque dove vivono i cetacei. Questo spiega perché le alici del mar Ligure siano più pericolose: in quell'area c'è un vero e proprio santuario dei cetacei» spiegano gli autori.

Valutazioni che non sono però condivise da tutti. **Andrea Gustinelli** del Laboratorio di Ittiopatologia del dipartimento di Sanità pubblica, veterinaria e patologia animale dell'università di Bologna ribatte ad esempio che «gli spagnoli hanno analizzato solo 64 acciughe: un numero troppo basso per essere scientificamente attendibile. Bisognerebbe valutarne di più e provenienti da aree diverse e ben identificate del mar Ligure per trarre conclusioni certe circa la correlazione fra presenza di cetacei e diffusione di Anisakis, che al momento pare tuttavia effettivamente possibile».

Il problema vero è che della presenza del parassita nel Mediterraneo si sa un po' troppo poco. «L'istituto Zooprofilattico di Torino ha appena avviato un progetto di ricerca sulla distribuzione e diffusione di Anisakis nei mari italiani a cui collaborerà anche il nostro laboratorio - ha detto Gustinelli. Dalle analisi effettuate in passato, ad esempio, su alici e sardine prelevate dai mercati



ittici dell'Adriatico, Anisakis è risultato presente nel 7,7% delle alici e nello 0,4% delle sardine». Come dire che da sempre si saprebbe che pure i pesci "nostrani" non sono immuni dal parassita. «La presenza in acciughe e alici non è certo una novità e le specie in cui è stata segnalata la presenza di Anisakis sono numerose. Quelle in cui la prevalenza è maggiore sono sgombro, lanzardo, suro e pesce sciabola: in quest'ultimo, Anisakis è presente praticamente in tutti gli esemplari» risponde l'esperto.

I muscoli dei pesci possono essere infettati e per l'uomo le conseguenze sono serie

Dalla ricerca spagnola emergerebbero peraltro altri dati preoccupanti. Finora si sapeva che le larve di Anisakis vivono prevalentemente negli intestini, tanto che spesso basta pulire bene il pesce per liberarsi del fastidioso ospite indesiderato (che non si vede certo a occhio nudo). Sembrerebbe però che le larve di Anisakis finiscono spesso per migrare nei muscoli dei pesci: questo accresce ulteriormente il rischio di infezione, perché i muscoli sono proprio ciò che mangiamo di acciughe, alici e pesci in genere.

E se si mangia questo pesce crudo, cominciano i guai. Senza voler fare allarmismi ricordiamo che il parassita può dare forme asintomatiche finchè non penetra nelle mucose. Quando però l'attacco è più profondo si generano da subito dolori addominali, nausea e vomito. Se la larva supera anche le mucose di stomaco o intestino (il che succede purtroppo sempre più di frequente) insorgono reazioni allergiche o reazioni infiammatorie gravi che possono perfino portare alla perforazione delle mucose. Dobbiamo quindi rinunciare a mangiare pesce? Niente affatto. Come detto bastano semplici accorgimenti che si rifanno ad abitudini alimentari corrette: cuocere il pesce a 70 gradi o, per chi vuole comunque mangiare il pesce crudo, congelandolo prima di prepararlo. La congelazione non fa male nemmeno ad accighe o alici se le vogliamo poi preparare sotto sale o marinarle. Il freddo uccide parassiti e larve rendendo sicuro il prodotto. Questa pratica è talmente efficace che l'Unione europea richiede il congelamento del pesce per 24 ore prima della preparazione.

«Marinatura e conservazione sotto sale sono da considerare a rischio, se non c'è prima il passaggio a meno 20 gradi per 24 ore - conferma in proposito Andrea Gustinelli. L'affumicatura invece è pericolosa solo se effettuata a freddo, a temperature inferiori a 35 gradi».

I ricercatori spagnoli propongono nuove ricerche per capire quali aree marine sono più ricche dei parassiti e quali periodi dell'anno sono più a rischio, così da dare indicazioni utili per la pesca e mettere più al sicuro la salute dei consumatori. Perché qualcuno che "dimentica" di congelare il pesce e si mangia il pesce crudo così com'è c'è sempre. Speriamo solo che i consumatori lo capiscano e che i ristoratori seri spieghino ai loro clienti che, anche se freschissimo, il pesce è meglio mangiarlo cotto o congelato. E attenzione, il rischio Anisakis vale per tutti i pesci. I branzini o le orate non ne sono indenni, come pure le ricciole o il tonno. In questi casi, se non c'è attenzione, c'è il rischio di avere lo sviluppo di batteri che si creano negli ambienti di cucina. Ma questa è un'altra storia... *cod 13274*







BASTA ASTICI NEL GHIACCIO PM CONTRO DUE RISTORATORI
Anche gli astici soffrono. A dirlo non è un'associazione animalista ma un pubblico ministero milanese, motivando l'impugnazione in appello di una sentenza di assoluzione pronunciata nei confronti di due ristoratori accusati di aver esposto nel loro locale i gustosi crostacei nel ghiaccio. Infatti, possono provare esperienze simili a quelle dei vertebrati in termini di sofferenza. *cod 13104*

SETTORE ITTICO IN LOMBARDIA STANZIATO 1 MILIONE DI EURO - L'assessore all'Agricoltura della Regione Lombardia, **Luca Daniel Ferrazzi**, ha annunciato lo stanziamento di nuovi fondi a favore del comparto della pesca. «Il contributo complessivo per il 2010 - ha detto l'assessore - ammonta a 1.600.042 euro e consentirà di attuare diversi progetti per il mondo della pesca per il quale Regione Lombardia si impegna sul fronte della ricerca e della promozione, con il sostegno alla redazione dei piani ittici provinciali e con i riparti dei fondi sul territorio». *13573*

È INGLESE IL DISPOSITIVO "PIÙ UMANO" PER UCCIDERE LE ARAGOSTE - Arriva dall'Inghilterra il dispositivo "più umano" per uccidere quasi istantaneamente le aragoste. Si tratta del "CrustaStun", una scatola in acciaio inossidabile contenente una spugna bagnata e un elettrodo. L'elettrodo porta la corrente che stordisce l'animale e lo uccide senza dolore. Essendo essere senzienti le aragoste non andrebbero mai bolliti vivi o tagliati a metà per essere cucinati. *13067*

Le Radici del Cibo

Dal Pinerolese il Tomino del Talucco Prodotto tipico della tradizione

di Piera Genta



Piera Genta
Interpreta l'agroalimentare italiano fra tradizione e innovazione

Il Tomino del Talucco è una gustosa prelibatezza casearia a base di latte misto, vaccino e caprino, inserita nei prodotti agroalimentari tipici del Piemonte. Talucco è una frazione del Pinerolese (in provincia di Torino), in alta Val Lemina, un tempo un territorio densamente popolato la cui sussistenza era legata allo sfruttamento del bosco e all'allevamento di vacche e capre per la produzione lattiero casearia. La lavorazione del tomino - *tumin* in dialetto piemontese significa "piccolo formaggio" - viene documentata da un'inchiesta agraria che il Parlamento del Regno condusse tra il 1881 e il 1883 (la cosiddetta "Inchiesta Jacini"), nonché dalla monografia di Francesco Confienza sui margari della provincia di Torino. Una lavorazione molto semplice, svolta dalle donne: viene scaldato il latte, quindi aggiunti il caglio e il sale. Dopo circa 40 minuti la coagulazione è avvenuta, la cagliata si può rompere e si possono riempire i piccoli recipienti a forma cilindrica. I tomini rimangono a riposare per 4-5 ore a perdere il siero; una volta liberati dalle forme sono fatti asciugare sulla paglia di segale. Il tomino di Talucco appartiene alla famiglia delle cacio-ricotte, ha forma di un piccolo disco di 5 cm di diametro, senza crosta, con pasta fine e tenera, di colore bianco, pesa 80-90 g e si consuma fresco. Per conservarli più a lungo vengono pepati e fatti stagionare per quattro o cinque settimane, allora la crosta è striata con tonalità giallo rossicce e il suo peso si riduce anche della metà. Una vera ghiottoneria quelli in composta, conservati in giare di terracotta. Dimenticato per molto tempo perché si tratta di un prodotto povero, conosciuto solo attraverso le fonti orali, il Tomino del Talucco è tornato a far parlare di sé grazie all'interessamento di qualche produttore locale e dell'Istituto professionale per l'agricoltura e l'ambiente di Osasco (To) che ha come obiettivo proprio quello di formare delle professionalità nel settore dell'agricoltura con particolare riferimento alla territorialità locale. Nel Pinerolese e nelle valli Sangone e Stura si è scritto un lungo paragrafo della storia dei formaggi: Saras del fen, Toma del lai brusc, Cevrin di Coazze e le varie tome. *cod 13315*





PEPTIDI DELL'ASIAGO D'ALLEVO GIOVANO ALLA SALUTE

Le proteine del latte hanno proprietà bioattive, contengono cioè microcomponenti con benefico effetto sulla salute. L'Asiago d'Allevo è risultato molto ricco di peptidi (oltre 90 diversi composti), frammenti proteici che possono svolgere varie azioni sugli apparati cardiovascolare, digestivo, immunitario e nervoso, a seconda della loro sequenza aminoacidica. *cod 12836*

CONVA FIRMA IL MANIFESTO ONAF

- Hanno vinto il premio "Grolla d'oro - Miglior formaggio d'Italia" e ora i rappresentanti della Nazionale del Parmigiano Reggiano e Consorzio Conva si spingono oltre. Per garantire ai consumatori la riconoscibilità dei prodotti sani e controllati, il Consorzio per la valorizzazione dei prodotti dell'Appennino ha firmato a Saint Vincent (Ao) il manifesto di qualità dell'Onaf. *cod 13421*

CONFAGRICOLTURA CHIEDE UN MARCHIO PER ARANCE SICILIA

Dopo la polemica tra Confederazione italiana agricoltori e "Striscia la notizia" sulle arance siciliane, Confagricoltura Sicilia chiede il "marchio Sicilia" a tutela di tutti i prodotti agricoli regionali, che identifichi inequivocabilmente e in modo chiaro il luogo d'origine. *cod 13825*

A Milano le eccellenze della Valtellina nel piatto

Le tipicità enogastronomiche della Valtellina sono state proposte in una cena di gala alla quale erano presenti esponenti delle istituzioni di Sondrio, giornalisti, ristoratori, esperti e critici enogastronomici.

Il menu prevedeva: bresaola tipica valtellinese, pizzoccheri come da ricetta originale, una verticale di formaggi Valtellina Casera e Bitto, torta di mele, il tutto accompagnato da vini tipici della Valtellina (Sforzato,Valtellina Superiore Docg, Rosso di Valtellina Doc e Igt Terrazze Retiche di Sondrio). Le degustazioni sono state presentate dagli stessi produttori e dalle aziende nel corso della serata. L'evento è stato patrocinato dalla Provincia e dalla Camera di commercio di Sondrio, dal Multiconsorzio Valtellina Che Gusto! e dal Consorzio turistico Provinciale di Sondrio. *cod 13771*



Italia in testa per Dop e Igp Otto spighe per lo Speck

di Mariella Morosi



Uno sguardo oltre la crisi. Non è un auspicio, ma una constatazione della tenuta del comparto agroalimentare di qualità anche nel 2009 secondo il Rapporto annuale della Fondazione Qualivita sulle produzioni Dop, Igp e Stg. Ben 19 nuove produzioni, registrate soprattutto nel settore ortofrutta e cereali, portano alla cifra di 195 certificazioni, il 21% del totale europeo. Si è tra l'altro conclusa dopo 13 anni l'istruttoria per l'Igp dell'Aceto balsamico di Modena e la Pizza napoletana è Stg. Recentissimo, infine, il riconoscimento del Pistacchio di Bronte e la Pesca di Verona Igp.

L'Italia resta così la nazione europea col maggior numero di produzioni registrate, medaglia d'oro prima di Francia e Spagna che ne vantano rispettivamente 167 e 129. Significativi i numeri fotografati dal rapporto: 1.000.840 tonnellate la quantità prodotta nel 2008 a indicazione geografica e, sempre nello stesso anno, 5,3 miliardi di euro il fatturato complessivo alla produzione e 9,8 miliardi al consumo. Sono 98.200 le aziende agricole e gli allevamenti e 7.600 le strutture di trasformazione industriali e artigianali: dati importanti che evidenziano un trend di crescita positivo dovuto al comparto ortofrutticolo.

Le gerarchie tra le varie produzioni registrate cambiano però quando si passa dall'analisi delle quantità a quelle dei valori, cioè al fatturato. Questa seconda chiave interpretativa rovescia le posizioni facendo emergere l'importanza dei manufatti - formaggi e carni lavorate - dove la denominazione pesa maggiormante rispetto all'ortofrutta. Tra alti e bassi riguardanti i singoli comparti il bilancio che emerge dal rapporto Qualivita è confortante, soprattutto dove la produzione risulta fortemente specializzata e in crescita qualitativa. La nuova classifica assegna le spighe non più ai territori ma direttamente alle produzioni registrate. In prima posizione lo Speck dell'Alto Adige Igp con 8 spighe. *cod 13788*

Agenda degli ultimi sequestri



10 dicembre - Firenze
Facevano il Chianti e l'Igt Toscano tagliandoli e miscelandoli con vini di bassa qualità, violando il disciplinare: 17 le persone indagate (42 aziende) nella prosecuzione dell'inchiesta partita dal Brunello. *cod 13363*



18 dicembre - Salerno
250 tonnellate di prodotti ittici sequestrati dalla Capitaneria di porto e dalla Guardia costiera in un'azienda della piana del Sele: branzini, orate, astici spacciati per freschi ma pescati nel 2006. *cod 13495*



23 dicembre - Torino, Milano, Puglia
A Torino e a Milano scoperti biscotti trattati con olio minerale usato per le materie plastiche. Nas in azione anche in Puglia dove hanno sequestrato in un ristorante 300 kg di carne, pesce e prodotti da forno scaduti. *cod 13556*



5 gennaio - Salerno
I Nas di Salerno hanno chiuso un ristorante-pizzeria e un supermercato a Polla (Sa) e una rivendita di prodotti zootecnici a Vallo della Lucania (Sa). Chiuso anche il laboratorio di sezionamento delle carni. *cod 13664*



5 gennaio - Abruzzo e Molise
791 i controlli effettuati in Abruzzo e Molise dalla direzione marittima di Pescara nell'operazione Giano. Le violazioni riguardano l'inosservanza delle norme su etichettatura, tracciabilità e igiene. *cod 13669*



13 gennaio - Bari
I carabinieri del Nas di Bari hanno posto sotto sequestrato giudiziario 700 fusti (pari a 44mila kg) di funghi in salamoia invasi da muffe e vermi. Il titolare dell'azienda conserviera è stato denunciato per alimenti mal conservati. *cod 13757*



14 gennaio - Italia
11 persone sono state denunciate e 7 impianti di macellazione sono stati chiusi dai Nas che hanno sequestrato 200 capi di bestiame e oltre 12 tonnellate di prodotti derivanti dall'attività illecita a Brescia, Napoli, Catanzaro, Treviso. *cod 13779*



19 gennaio - Azzano S. Paolo (Bg)
La guardia costiera di Genova ha sequestrato 4 tonnellate e 682 kg di pesce surgelato in un magazzino di Azzano S. Paolo (Bg) appartenente ad extracomunitari. L'accusa è di false etichettature. *cod 13837*

Crudo di Cuneo

Finalmente arriva la Dop per uno dei prodotti più amati

La Commissione Ue ha inserito nella lista dei prodotti protetti il "Crudo di Cuneo". Dopo un iter iniziato nel 2005 il salume entra a far parte del patrimonio gastronomico che gode della legislazione sulla protezione delle indicazioni geografiche, delle denominazioni di origine e delle specialità. «Un altro riconoscimento europeo, quello della Dop per il Crudo di Cuneo - ha detto il ministro delle politiche agricole alimentari e forestali **Luca Zaia** - che premia l'altissima qualità delle nostre produzioni, frutto dei territori e delle sapienze produttive di cui si compone quel ricchissimo mosaico di eccellenze che è l'Italia».



La zona di produzione ha da secoli una vocazione all'allevamento dei suini e alla lavorazione delle loro carni. Oggi come ieri l'area di produzione della Dop rappresenta il cuore della produzione suinicola piemontese: nel 2007 erano allevati 1.029.400 suini in 1.691 aziende pari all'82% della consistenza regionale complessiva.

La zona di produzione è contraddistinta da specifiche caratteristiche pedo-climatiche che conferiscono al prodotto le tipiche proprietà qualitative. Il contenuto di umidità presente, correlato con il contenuto di sale, è determinato dall'effetto delle brezze.

Al momento dell'immissione al consumo deve avere un tempo di stagionatura minimo di 10 mesi da inizio lavorazione e peso fra 7 e 10 kg a stagionatura ultimata. Al taglio si presenta di colore rosso uniforme; di consistenza della parte magra esterna e di quella interna morbida, compatta; il grasso esterno visibile è di colore bianco tendente al giallo, compatto non untuoso; dall'aroma e sapore fragrante, stagionato e dolce. *cod 13427*

MIELE VARESINO VERSO LA DOP
Avviato dal Consorzio qualità l'iter per conferire la Dop al miele varesino. Il miele varesino è pregiato ed è il frutto del lavoro di 142 apicoltori, 97 professionisti e 45 semiprofessionisti, ai quali si aggiungono quasi 300 appassionati. *cod 13541*

RADICCHIO DI TREVISO, MANZAN NEOPRESIDENTE - Paolo Manzan, titolare dell'azienda Nonno Andrea di Villorba (Tv), è il nuovo presidente del Consorzio di tutela del Radicchio rosso di Treviso e variegato di Castelfranco Igp. Vice presidente Adriano Daminato, socio amministratore dell'azienda agricola ortoflorovivaismo Fratelli Daminato di Loria (Tv). *cod 13407*

SPESA, VINCE IL SUPERMERCATO
È questo il risultato di un'indagine realizzata da Nomisma-Demetra sui consumi alimentari: al primo posto tra le scelte degli italiani ci sono i supermercati (frequentati dal 62% degli italiani), seguiti dagli ipermercati (31%) e dai discount (10%). *cod 13433*



Nel Bresciano è tempo di tartufi Ma attenzione a quelli coltivati

di Renato Andreolassi

Sono bianchi, soprattutto più e molti di più dei neri, e si trovano nell'entroterra gardesano. Parliamo di tartufi. Virgilio Vezzola, uno dei più grandi esperti del settore, in quel di Roè Volciano (Bs) vive solo di quello. 68 anni magnificamente portati, non ha rivali in questo mondo. Dice: «in giro ci sono migliaia di patacche». Attenzione, di tartufo naturale ve ne è poco in giro. Il più è coltivato. Non fidatevi.

Il vero tartufo si raccoglie da adesso fin quasi a primavera. Nel bresciano, a Tignale come a Tremosine, si trova ancora questo raro e prelibato fungo. I cani ben addestrati vanno a colpo sicuro. Degli uomini vi è men certezza. E allora, prima di sborsare cifre folli controllate, assaggiate. Di tartufo nero quest'anno ve n'è poco ed è assai ricercato. Ma la stagione e più che mai aperta. Le feste, le sagre e le esposizioni han fatto fare affari, la tavola e la cucina iniziano adesso a sentirne l'unico, inconfondibile profumo e aroma. *cod 13691*

Nei ristoranti il logo made in Veneto

La stella a sette punte nel cerchio multicolore, affiancata dal leone alato di San Marco e dalla scritta "Veneto. Tra la terra e il cielo", brillerà anche nei piatti e nei menu delle trattorie e dei ristoranti veneti, grazie a un patto di collaborazione tra la Regione, le categorie del turismo e quelle dell'agroalimentare.

L'importanza dell'accordo è stata sottolineata dal presidente della Regione Veneto **Giancarlo Galan**: «Questo è un accordo che nasce da lontano - ha sottolineato - e che risponde alla regola che chi ha un valore aggiunto lo deve rendere riconoscibile, per creare ulteriore valore aggiunto. E l'auspicio è che a tutti i firmatari vada il valore aggiunto che meritano». Il logo potrà dunque rendere più visibili le produzioni agroalimentari regionali. *cod 13469*

Incontro di sapori

Insieme i prodotti d'eccellenza dell'Alto Adige e del Veneto



Lo Speck Alto Adige Igp, il formaggio Casatella Trevigiana Dop e il Radicchio rosso di Treviso e variegato di Castelfranco Igp diventano i protagonisti di un progetto di promozione che intende consolidare la partnership tra l'Alto Adige e il Veneto (**www.altoadige-veneto.info**). È stato realizzato per l'occasione un simpatico ricettario dal titolo "Incontro di sapori" con le ricette firmate da due chef d'eccezione: Herbert Hintner del Ristorante Zur Rose di Appiano (Bz) per l'Alto Adige e Alessandro Breda del Ristorante Gellius di Oderzo (Tv) per il Veneto. *cod 13553*



Risotto allo Speck Alto Adige Igp, Casatella Dop e Radicchio di Treviso Igp

Ingredienti (per 4 persone): 300 g di riso Carnaroli, 1 l di brodo vegetale, 125 g di Parmigiano Reggiano grattugiato, 200 g di Speck Alto Adige Igp tagliato a cubetti, 200 g di Radicchio Rosso di Treviso Igp, 50 g di Casatella Trevigiana Dop, 120 g di burro, sale e pepe, olio extravergine di oliva

Preparazione: mettere il Radicchio, il Parmigiano e il burro con il sale in un frullatore per formare una crema liscia. In una casseruola tostare il riso con poco olio, coprirlo con brodo bollente e regolare con sale e pepe. Far cuocere 15-20 minuti mescolando ripetutamente e aggiungere di tanto in tanto il brodo. A cottura terminata spegnere il fuoco e incorporare al risotto la crema di Radicchio, il burro e il Parmigiano e mantecare. Lasciarlo raffreddare prima di rovesciare lo stampo nel piatto. Rifinire coprendo il risotto con la Casatella e lo Speck. Tempo di preparazione: 35 minuti.

Vino in abbinamento: Pinot grigio Alto Adige Doc. *cod 13555*

Con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi del D.M. 9287 del 19/11/2008

di Treviso



di Verona



di Chioggia



di Castelfranco



Il rosso fiore d'inverno che si gusta in mille ricette

di Greta Nicoletti

Nel radicchio rosso trevigiano, dalla linea gotica e slanciata, sembra sintetizzarsi quasi l'antica anima veneta, dal profondo rigore morale e dalla delicata contemplazione della natura. Ed è proprio da alcune città venete che prendono il nome le varietà di radicchio rosso che colorano le nostre tavole invernali. Le più note sono il Radicchio di Treviso Igp, il Radicchio di Verona Igp, quello di Chioggia Igp e il Radicchio variegato di Castelfranco Igp.

In generale il radicchio è depurativo e consigliato in caso di stitichezza e cattiva digestione, ottimo come terapia alimentare complementare in caso di diabete e obesità. La ricchezza in oligoelementi e sali minerali ne consiglia l'uso in tutte le forme di artrosi e come alimento importante per chi soffre di reumatismi. Fra le tipologie citate, il migliore è il **Radicchio di Treviso**, dal sapore decisamente amarognolo, ma delicato allo stesso tempo. Le prime notizie del radicchio si hanno nella seconda metà dell'Ottocento, ma la sua consacrazione si ebbe per opera dell'agronomo Giuseppe Benzi, che diede vita alla prima mostra del radicchio il 20 dicembre 1900, nella centrale Loggia di piazza dei Signori a Treviso. Una produzione di qualità e di elevato valore organolettico è garantita dall'utilizzo rigoroso di tecniche tradizionali quali l'avvicendamento colturale solo dopo 24 mesi con il divieto di rotazione con



IDEE SFIZIOSE

RAVIOLI AL RADICCHIO TARDIVO DI TREVISO, SPECK E FORMAGGIO DI FOSSA

Ingredienti (per 5 persone): 150 g di pasta fresca. Per il ripieno: 200 g di radicchio di Treviso, 100 g di speck, 20 g di scalogno, 50 g di formaggio di fossa, 100 g di ricotta, 1 tuorlo, 1/4 dl d'olio extravergine d'oliva, sale e pepe. Per la salsa: 1 dl di panna, 50 g di burro, 25 g di formaggio di fossa

Preparazione: ottenere sfoglie sottili di pasta fresca. Lavare il radicchio e tagliarlo a pezzetti piccoli. Tritare lo scalogno e rosolarlo in padella con poco olio. Aggiungere metà dello speck tagliato a julienne e il radicchio. Trifolare il tutto a fuoco vivo, in modo da far evaporare tutta l'acqua. Condire con sale e pepe.

Mixare il tutto e incorporare la ricotta, il formaggio di fossa e i tuorli d'uovo, il tutto condito con sale e pepe. L'impasto ottenuto dovrà essere omogeneo e asciutto. Confezionare i ravioli, sigillando bene le estremità. Per la salsa fondere il burro, aggiungere il restante speck e la panna fresca. Bollire il tutto per pochi minuti. Togliere dal fuoco e incorporare il



formaggio grattugiato. Cucinare i ravioli e versare la salsa a specchio sui piatti, adagiando i ravioli.

RADICCHIO DI VERONA FRITTO

Ingredienti: radicchio di Verona, farina qb, un uovo sbattuto, pangrattato, olio, sale qb

Preparazione: togliere le foglie esterne al radicchio, lasciando solo il cespo centrale e dividerlo in quarti. Lavare i pezzi di radicchio, asciugarli, infarinarli, passarli nell'uovo, nel pangrattato e friggerli in olio bollente. Sgocciolarli e salarli.

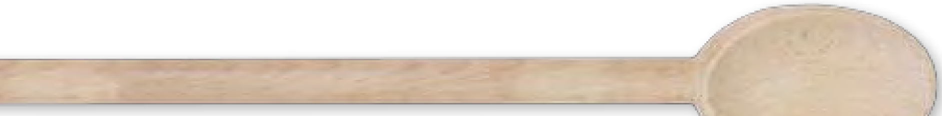
altre composite, la restrizione delle concimazioni entro i limiti stabiliti e un investimento massimo di 6/8 piante per mq.

Si produce nelle province di Treviso, Padova e Venezia, nelle varianti precoce e tardivo.

Il **Radicchio di Verona**, dal canto suo, vanta una reputazione antica e consolidata. Le prime vere coltivazioni destinate al mercato risalgono ai primi del Novecento, anche se presenti già alla fine del Seicento negli orti cittadini. La zona di produzione si colloca nelle province di Verona, Vicenza e Padova. Si distingue per le sue foglie sessili, intere, con margine privo di frastagliature e piegate a doccia verso l'alto. Ha la tipica colorazione rosso scura intensa con nervatura principale delle foglie di colore bianco, particolare croccantezza delle foglie e sapore leggermente amarognolo. Anch'esso si distingue in tipo precoce e tipo tardivo.

Molto diverso nell'aspetto è il **Radicchio di Chioggia**, la cui tipologia tardivo si trova nelle province di Venezia, Padova, Rovigo. Mentre il precoce si produce all'interno dei comuni litoranei di Chioggia (Ve) e Rosolina (Ro) dove le particolari condizioni pedoclimatiche consentono di esaltare le sue peculiari caratteristiche. Si tratta di pianta con lamine fogliari rotondeggianti, strettamente sovrapposte tra loro che formano un grumolo di forma sferica; tali foglie hanno colore rosso più o meno intenso con nervature centrali bianche.

Infine, il **Radicchio Variegato di Castelfranco** è dotato di foglie bianco-crema con variegature distribuite in modo equilibrato su tutta la pianta fogliare di tinte diverse dal viola chiara al rosso vivo. Si produce nelle province di Treviso, Padova e Venezia, una produzione di qualità e di elevato valore organolettico è garantita dall'utilizzo rigoroso di tecniche tradizionali quali l'avvicendamento colturale solo dopo 24 mesi con il divieto di rotazione con altre composite, la restrizione delle concimazioni entro i limiti stabiliti e un investimento massimo di 5/7 piante per metro quadro.
cod 13355



BAVETTE CON RADICCHIO DI CHIOGGIA IN SALSA DI NOCI

Ingredienti: 350 g bavette, 200 g panna fresca, 40 g gherigli di noci, 30 g burro, prezzemolo tritato, 2 ciuffi radicchio rosso chioggiotto, Parmigiano, sale e pepe qb

Preparazione: in una padella larga e bassa sciogliere il burro e tostare i gherigli di noce tritati finemente. Salare, versare la panna fresca e lasciare sobbollire per un paio di minuti. Tagliare le foglie del radicchio e aggiungerle alla panna. Lessare le bavette, scolarle e condirle con Parmigiano grattugiato, il prezzemolo e il pepe.

FILETTO D'ARINGA AL VAPORE MARINATO CON ACETO DI MELE

Ingredienti (per 5 persone): 300 g di radicchio Variegato Castelfranco, 5 filetti di aringa, 5 foglie di radicchio, trito sottile di menta, timo, salvia, 3 foglie di alloro, sale e pepe, 0,5 dl d'olio d'oliva, 0,5 dl d'aceto di mele, 5 gocce di Worchestershire sauce, mezza buccia di un limone grattugiata

Preparazione: lavare il radicchio, tagliarlo a julienne regolare. Disporre le foglie di radicchio su un pezzo di pellicola da cucina, adagiarvi i filetti d'aringa e cospargere con metà del trito d'erbe aromatiche salato e pepato. Cucinare i filetti ben sigillati. Togliere dal forno, lasciar intiepidire, eliminare l'involucro di cottura, disponendo i filetti cotti in una placca uno accanto all'altro. Preparare un'emulsione con olio, aceto, Worchester, buccia di limone e coprire i filetti spolverando col restante trito d'erbe aromatiche; marinare per almeno 2 ore in frigorifero. Disporre sui piatti il radicchio tagliato a julienne, adagiandovi il filetto marinato e condire con l'intingolo preparato.





IL MELONE MANTOVA A MARCHIO IGP - Il saporito melone mantovano ha visto la dirittura d'arrivo del lungo percorso verso il prestigioso riconoscimento dell'Igp. «La promozione del melone - ha detto l'assessore all'Agricoltura della Regione Lombardia, Luca Daniel Ferrazzi - è per me motivo di soddisfazione. Parliamo, infatti, di un prodotto che rappresenta una delle punte di diamante dell'agroalimentare lombardo sia per qualità sia per consistenza economica, con un fatturato annuo che sfiora i 70 milioni di euro». *cod 13521*

L'INSALATA DI LUSIA È IGP
Ecco una nuova Igp veneta: è l'insalata di Lusia. È apprezzata dal consumatore per la leggerezza del cespo, la conservazione, l'assenza di fibrosità, la croccantezza delle foglie e sapidità. *cod 13128*

AGLIO POLESANO È DOP - Sale il numero delle Dop del Veneto: si è aggiunto anche l'aglio bianco polesano. Venduto allo stato secco, è ottenuto a partire da ecotipi locali e dalla varietà Avorio. *cod 13177*

COL PISTACCHIO DI BRONTE SALE A 194 IL NUMERO DI DOP E IGP - Il Pistacchio verde di Bronte è Dop. Si tratta di una denominazione storica, di una coltura tipica del territorio del comune di Bronte, in provincia di Catania. *cod 13764*

PESCA DI VERONA È IGP
La Pesca di Verona è stata iscritta nel Registro delle denominazioni tutelate, arricchendo il "medagliere" regionale. Sono pesche di Verona Igp quelle a polpa bianca o gialla e le nettarine a polpa gialla coltivate in provincia di Verona. *cod 13785*

Anag Bergamo sui passi di Garibaldi in Sicilia



di Lucio Piombi

Bergamo è nota nel mondo poiché il maggior numero di Garibaldini che presero parte alla famosa spedizione con lo sbarco a Marsala (Tp) erano proprio bergamaschi. Non per niente è nota nel mondo come la "Città dei Mille" come riportato sui cartelli all'ingresso di questa perla lombarda.

Il presidente dell'Anag Bergamo Aldo Carminati ha quindi pensato di "imitare" Garibaldi e lanciare a tutti i soci lombardi (delle varie delegazioni di Milano, Varese, Brescia, Mantova, Pavia, eccetera) l'invito a partecipare nella prossima primavera a una gita a Marsala con partenza dall'aeroporto di Orio al Serio (Bg) giovedì 13 maggio sera e ritorno, sempre in aereo, domenica 16. Il programma fra Trapani, Marsala e dintorni è ricchissimo e l'ospitalità siciliana meraviglierà quei fortunati che decideranno, entro il 15 marzo, di prenotare questo viaggio favoloso e anche interessante. Oltre a quel tesoro di Erice (Tp), ricca di stradine e palazzi splendidi che ci ospiterà in un hotel panoramico da mozzafiato, visiteremo un splendido museo di Mozia (Tp) con la statua in marmo (senza testa) di un giovane con uno antico peplo.

Potremo ammirare il golfo di Castellammare del Golfo (Tp) da San Vito lo Capo (Tp) per poi recarci al tempio di Segesta che resterà a tutti impresso nella memoria per la sua maestosità. Visiteremo le enormi saline e le antiche torri che le dominano e, tempo permettendo, si potrà fare una gita a Monreale.

Sin qui i programmi turistici. Ma la maggior cura e la maggiore attenzione saranno riservate alle visite a distillerie, cantine e ai Bagli più famosi; saranno escursioni didattiche che organizzerà, presso le più note distillerie e i più famosi produttori di Marsala, l'amico Diego Maggio, presidente dei Paladini dei vini di Sicilia, che, affiancato da Claudio Bianchi, nostro abituale sponsor e che inaugurerà proprio all'inizio di maggio i nuovi impianti della sua distilleria, ci accompagnerà svelandoci tutti i segreti di quei vini e distillati che solo il sole di Sicilia può regalare.

Saremo ospiti di baroni e noti produttori, e anche per questo, pur avendo guide e autobus a nostra disposizione per i 3 giorni intensi di emozioni, la spesa della "novella spedizione dei Mille" (anche se noi "eredi" saremo molto meno numerosi) sarà assai ridotta e si aggirerà intorno ai 400 euro circa a testa.

Il programma preciso è in fase di definizione, ma è necessario che gli interessati contattino Aldo Carminati (tel 333 6467102 - aldo.carminati@cdaeweb.it) o il sottoscritto Lucio Piombi (tel 035 219300 - studiolegale@piombilucio.it o studiopiombi@gmail.com) entro e non oltre fine febbraio/inizio marzo, onde permetterci soprattutto la prenotazione aerea.

cod 13878

Titolate o casalinghe basta che le grappe siano di qualità



La consegna dei diplomi per i 20 anni della sezione Anag di Bergamo è stata anche l'occasione per riunire una decina di esperti assaggiatori in una degustazione di 6 grappe fra le più note oltre ad alcune "casalinghe".

Si è cominciato da quattro giovani (bianche) e passanto poi a due invecchiate: Grappa di Nebbiolo - Distilleria Mazzetti di Altavilla, Grappa di Sicilia - Distilleria Bianchi di Marsala, Grappa Friulana - Distilleria Domenis, Grappa di Marzemino - Distilleria Marzadro di Nogaredo, Grappa di Barolo di 10 anni - Distilleria Marolo, Grappa di 20 anni - Cantina Privata Bocchino. Dopo l'iter di assaggio che ha compreso un esame visivo e gustativo di questi primi sei prodotti, gli ospiti hanno assaggiato e giudicato due grappe "casalinghe", ma prodotte da abili e professionali distillatori. Anche questi due prodotti avevano una perfetta limpidezza, erano za fini, franchi, senza difetti e caratterizzati da un'intensità notevole, che ne determina causa l'aggressività.

Pressoché unanime il giudizio finale, proprio confrontando le grappe "titolate" con quelle "del contadino". L'evoluzione in campo grappa è stata notevole negli ultimi anni e si è potuto constatare che è il mercato a imporre questa tendenza verso la morbidezza, il profumo, l'aromaticità. Parola d'ordine imposta dai consumatori, ormai, è certamente quella di evitare la ruvidezza che i nostri nonni amavano così tanto e che in passato caratterizzava la grappa. **(L.P.)**

cod 13611



Spruzzi di Spirito a Gussago

Il Comune di Gussago - Assessorato al turismo, Commercio e attività produttive, la Provincia di Brescia - Assessorato all'Agricoltura, agriturismo e alimentazione, l'Adod Associazione degustatori italiani grappe e distillati, con la collaborazione della Fondazione Dominato Leonense, hanno creato e promosso, gli scorsi 30 e 31 gennaio, l'evento "Spruzzi di Spirito", con l'obiettivo far conoscere nel giusto e corretto modo i distillati e in particolare un prodotto unico nel mondo e di alta qualità come la grappa. *cod 13936*

Grappa fai da te

Il ddl è stato rivisto ma non convince L'Istituto nazionale chiede chiarezza

Grazie alle forti pressioni dell'Istituto nazionale grappa e dei suoi associati, è stata presa la decisione dagli stessi presentatori del decreto di legge sulle cosiddette "grappe artigianali" di ritirare la proposta.

È stato lo stesso senatore Enrico Montani a ritirare il ddl. A questo è seguita, poi, la ripresentazione da parte dei medesimi firmatari di un nuovo decreto leggermente modificato per superare i principali aspetti di criticità evidenziati dagli operatori. Modifiche che fanno però discutere, in quanto non molto differenti dalla prima versione. Le parole del presidente dell'Istituto nazionale grappa **Cesare Mazzetti** (*nella foto*): «L'Istituto nazionale grappa si è fortemente battuto per contrastare questa proposta da noi giudicata pericolosa, e il ritiro del decreto di legge ha rappresentato l'esito positivo dei nostri sforzi. Purtroppo, scorrendo questo nuovo testo, ci sembra che si tratti solo di un belletto, cioè che tali aspetti siano solo stati coperti, ma non risolti.



Rimane la mancanza di garanzie sulla salute, la problematicità dell'uso della Igp "grappa", l'iniquità del trattamento fiscale nei confronti degli operatori onesti. Rimane, alla base di tutto, la completa mancanza di utilità del provvedimento». *cod 13376*

Best Gold 2009 alla Grappa di Teroldego Bertagnolli

La storia della premiata Distilleria G. Bertagnolli, la più antica del Trentino Alto Adige, inizia nel 1870, anno della fondazione. 140 anni di grappe attraverso 4 generazioni della stessa famiglia. I prodotti Bertagnolli sono conosciuti per la morbidezza degli aromi e la delicatezza dei profumi, mantenuti dall'uva alla grappa grazie ai tecnologici alambicchi a bagnomaria discontinui. Il livello qualitativo raggiunto è testimoniato dai premi internazionali vinti ogni anno. Nel 2009 la Grappa di Teroldego è stata insignita del massimo titolo di Best gold al concorso Acquaviti d'oro.



L'Internationaler Spirituosen Wettbewerb di Neustadt ha insignito "Koralis" del premio Grappa dell'anno 2008, titolo unico assegnato a uno tra i 600 distillati da 41 Paesi. L'assegnazione a "Riserva 1870" del premio dell'Etichetta d'oro al concorso packaging promosso da Vinitaly 2009 testimonia l'attenzione e la cura per i particolari cha contraddistinguono l'azienda.

L'alta qualità e la gradevolezza del prodotto sono stati anche confermati dalla rivista Gambero Rosso, che l'ha giudicata meritevole di ben 90 punti. Da quest'anno il sito internet della distilleria ospita "Bertagnolli shop" per acquistare online. *cod 13682*

Distillatori come panda

“Creature” in via di estinzione che cercano di sopravvivere nel “feroce” mondo legislativo

di Priscilla Occhipinti
Maestro distillatore Nannoni Grappe



Il decreto di legge sulle grappe artigianali è stato ritirato e ripresentato in formula modificata. Ma l’Istituto nazionale grappa, che si è sempre battuto al fianco di “Italia a Tavola”, ha espresso le proprie perplessità al riguardo. Il provvedimento si limita a “coprire” il problema, non lo risolve. Io vorrei essere un panda e vorrei che tutti quei titolari delle piccole distillerie fossero considerati come dei panda; ovvero creature in via di estinzione. Sì, è proprio così! Noi, ottimisti nonostante le difficoltà crescenti, difensori delle tradizioni, dirigenti e al tempo stesso operai nelle nostre aziende, qualche volta artisti di quelle piccole distillerie, siamo in via di estinzione.

I panda hanno realmente più fortuna di noi. Dopo aver letto il disegno di legge 1839 del 23/10/2009 Montani-Vallardi-Divina che ripropone in maniera edulcorata di concedere alle aziende produttrici di vino o frutta la possibilità di poter distillare, voglio esprimere le mie perplessità. Mi è difficile capire perché un distillato lontano da ogni serio controllo igienico-sanitario, fiscale e legale, potrebbe essere prodotto con solo una tassa forfettaria di 50 euro, ovvero 1 euro totale al litro (*memento*: le distillerie pagano al litro 8,0001 euro + Iva), quasi a voler premiare l’improvvisazione, l’approssimazione e l’empirismo.

Secondo l’Istat su circa tre milioni di aziende agrarie, oltre due terzi producono vino o frutta, ovvero due milioni di aziende in Italia in grado di produrre distillati; senza considerare che giustamente analoga pretesa potrebbe essere avanzata dai produttori di cereali e barbabietole. Paradossalmente potremmo avere 70-80 milioni di litri di alcol ad alto grado in circolazione. Sicuramente le distillerie non temono la concorrenza in qualità ma è intuibile che la quantità di alcol distillato nell’aia o vicino al pagliaio influenzerebbe negativamente il già sofferente mercato. Ma oltre alla difficoltà nel controllo delle quantità prodotte, ancor più complicato risulterebbe garantire la qualità e l’igiene, sicuramente inefficaci le incerte e fumose norme richiamate dal Ddl, che sopperiscono a tutti i controlli confidando solo sul buonsenso dell’occasionale distillatore.

Non credo sia opportuno premiare la maestria di alcuni rari distillatori casalinghi mettendo in mano a tutti l’arma della distillazione selvaggia. Gli impianti delle distillerie sono minuziosamente e periodicamente controllati, sigillati, sottoposti a severi collaudi. Invece per i novelli “maestrini distillatori” il ddl recita (Art. 3, comma 2): «I titolari delle aziende sono tenuti ad utilizzare apparecchi di distillazione rispondenti a requisiti igienico-sanitari». Tali impianti realizzati spesso con recupero di materiali pericolosi sono delle vere e proprie bombe potenziali. Perché non viene adottata anche per distillerie vere, le “grapperie” per intenderci, tutta la comprensione, la disponibilità, la volontà di tutela e la semplicità di procedure burocratiche che viene proposta nel ddl per mantenere le tradizioni della distillazione “porta a porta”? Altrettanto strana concessione è la possibilità di attivare l’impianto “casareccio” trascorsi i novanta giorni necessari per il silenzio-assenso. La visita di funzionari Asl e della Agenzia delle dogane, oltre all’ottemperanza di altre pratiche burocratiche costerebbe in denaro molto di più dei 50 euro forfettari, questione economica trascurabile e ininfluente; notevole invece il disagio che verrebbe arrecato ai così già oberati uffici.

Ben comprensibili gli interventi da parte di associazioni di categoria, enti e gruppi, tutti in forte dissenso con l’iniziativa proposta. Lo sostengo. Signori politici, guida e tutela di questo bistrattato mondo della distillazione, Vi invito a valutare se anche noi potremmo essere meritevoli di beneficiare della stessa protezione della quale i panda godono. *cod 13558*

Fohrenburger, birra unica dal cuore delle Alpi

di Enrico Rota



Poco più di un secolo fa Bludenz, sorridente distretto austriaco nel Vorarlberg, diede i natali a una fabbrica di birra speciale. Nel 1880, Ferdinand Gassner acquistaò la fonte termale Hinterplärsch in concomitanza con l'azienda alberghiera e stazione termale Fohrenburger. Un anno dopo fondò la Bier-Brauerei Fohrenburger, dando vita così a uno dei gioielli europei di produzione brassicola. Gassner capì subito che senza un'eccezionale acqua non poteva ambire a un grande prodotto. La Fohrenburger ha a disposizione un'acqua sorgiva alpina cristallina proveniente dai ghiacciai delle alte montagne del massiccio "Silvretta" e "Ariberg" facenti parte delle Alpi Retiche Occidentali.

La storia della birreria continua fino ai giorni nostri. Nota anche come la leggendaria birra dell'unicorno, questa birra secondo il mito gode della protezione della dea Vibe, venerata già dai celti. Da Villach, seguendo un itinerario dedicato alle vacanze invernali, si raggiunge la regione Vorarlberg che ospita per l'appunto il distretto di Bludenz. Oggi la birreria Fohrenburger produce diverse specialità sia chiare che scure, disponibili in bottiglia e in fusto.

Di grande interesse è la "Numero 1", una bionda dal gusto aromatico e fresco, di contenuto alcolico moderato. Si presenta dal colore giallo oro brillante, dalla schiuma fine, aderente, persistente. Al naso offre sentori moderati di luppolo e in bocca dona un gusto leggero dalla frizzantezza moderata, tipica lager moderatamente amara che esibisce sentori nelle sfere dell'erbaceo (luppolo) e del cereale. Eventuali abbinamenti: dalle insalate alla pizza, continuando con zuppe e secondi di carne bianca. *cod 13209*



ENRICO ROTA, RESP. VENDITE 4R DI TORRE DE'ROVERI (BG) CI GUIDA NEL MONDO DELLA BIRRA

La **Quattroerre srl** organizza corsi di spinatura di un giorno riservati ai gestori di pubblici esercizi. Il costo del corso è di 120 euro. Per info: Tel **035 580701** **enrico@quattroerre.com**

La sarda BB10 di Barley miglior birra artigianale

Il birrificio Barley di Maracalagonis (Ca) vince la classifica assoluta del Campionato italiano birre artigianali (Ciba) organizzato dall'Associazione degustatori birra e giunto alla sua 4ª edizione. La birra campione è la BB10, prodotta aggiungendo la sapa (mosto d'uva cotto) di Cannonau. Al secondo e terzo posto assoluto si sono classificate le birre Dolii Raptor e Quarta Runa del birrificio piemontese Montegioco.

Nei vincitori di categoria primeggiano il Birrificio Lariano e Baladin, vincitori di due categorie ciascuno, il birrificio Toccalmatto e si affacciano nuovi birrifici da regioni finora rimaste un po' nell'ombra, come l'abruzzese Opperbacco e il campano Maltovivo. La 4punto7 di Opperbacco (*blond ale* con luppoli americani) è stata volutamente valutata nella categoria "Lager, Pils, Kolsch, Helles" in quanto non si poteva inserirla nelle *ale* inglesi e americane essendo, anche a detta del birraio, di ispirazione tedesca. La prima valutazione è stata effettuata in base alle "classi di appartenenza" (raggruppamenti di stili), e ha poi determinato la birra "campione d'Italia". *cod 13860*



Effervescents du Monde
Bisol e Arunda nella top ten

La settima edizione della competizione internazionale dei migliori vini spumanti "Effervescents du Monde", organizzata dal Forum Oenologie lo scorso novembre 2009 al Lycée Le Castel scuola culinaria a Digione, in Francia, ha visto predominare le bollicine francesi seguite però a ruota da quelle italiane. La top ten del concorso ha infatti "incoronato" 6 vini dei cugini d'Oltralpe, una azienda canadese, una argentina e due italiane.

Sul podio dei migliori sono così saliti per l'Italia il Rosato Bisol Talento metodo classico brut dell'Azienda agricola Bisol Desiderio di Santo Stefano di Valdobbiadene (Tv) e l'Arunda Excellor brut rosè della bolzanina Arunda. Effervescents du Monde è l'unico concorso annuale che riesce a coinvolgere l'intero mondo delle bollicine: vi partecipano infatti, a livello internazionale, ben 24 Paesi, 519 vini e 75 giudici esperti.

E i metodi organizzativi sono davvero molto rigorosi: il rispetto delle regole di concorrenza internazionale del vino e l'applicazione delle *Iso 9002 quality assurance standard* è garantita. Vige inoltre l'attuazione dei criteri di punteggio per le competizioni internazionali e vige un'attenta selezione del panel di giudici esperti, che si basa sull'esperienza, la diversità degli ambiti di provenienza, la professionalità, la determinazione del loro profilo sensoriale e la formazione nella metodologia di degustazione.

Nel corso della manifestazione, dopo due giorni di lavoro, i giudici hanno assegnato un totale di 173 medaglie: di queste 37 d'oro e 136 d'argento.

L'edizione di quest'anno è stata di particolare successo, con una crescita della partecipazione che ha confermato il sempre maggiore interesse da parte del pubblico, delle aziende e degli

TOP 10 SPARKLING WINES - EFFERVESCENTS DU MONDE® 2009


© www.effervescents-du-monde.com

MEDAGLIA D'ORO

Paese	Vino	Azienda
	Sparkling Icewine Cabernet 2008	Pillitteri Estates Winery
	Champagne G.H. Martel - Victoire Brut 1er Cru	Champagne G.H. Martel & Cie
	Crémant d'Alsace Chardonnay Brut 2008	Engel Fernand & Fils
	Champagne Cuvée Première Brut	Champagne Chassenay d'Arce
	Crémant d'Alsace - Domaine Xavier Muller Chardonnay	Xavier Muller
	Los Stradivarius de Bianchi Espumante Cabernet 1998	Valentin Bianchi Sacif
	Rosé Bisol Talento Metodo Classico Brut	Azienda Agricola Bisol Desiderio & Figli
	Champagne de Castelnau Millésime Brut 2000	Champagne de Castelnau
	Crémant d'Alsace Bestheim Prestige Brut	Coopérative Vinicole de Bestheim
	Arunda - Excellor Brut Rosè	Arunda OHG

Brut Rosé Metodo Classico
Excellor
Arunda

Uvaggio: 100% Pinot nero
Vinificazione: elaborazione in Saignée, segue una seconda fermentazione in bottiglia e un lungo affinamento su propri lieviti
Affinamento: 20 mesi
Perlage: fine, esuberante e vivace
Colore: rame acceso, vicino alla buccia di cipolla
Profumo: fragrante, di frutti di bosco
Sapore: morbido, piacevole e rotondo
Longevità: 4 anni
Gradi: 12,7% vol.
Servire a: 7°C
Acidità totale: 5,5 g/l
Abbinamenti: pesce affumicato, (salmone selvaggio e trote), pesci di mare dalla carne soda e carni bianche



Arunda
via Paese 53, 39010 Meltina (Bz)
Tel 0471 668033 - Fax 0471 668229
www.arundavivaldi.it

operatori professionali per il mondo delle bollicine. Assoluti protagonisti della competizione i numerosi produttori francesi, ma non sono mancate anche le presenze straniere: Spagna, Italia, Brasile, Australia, Ungheria, Svizzera, Argentina e Canada. Notevole l'incremento registrato nella partecipazione anche dalle regioni della Borgogna e dall'Alsazia.

Ma le vere scoperte di questo concorso sono arrivate con le degustazioni di vini rosati e rossi, di spumanti realizzati con il metodo tradizionale, di vini prodotti con il metodo ancestrale, di vini spumanti ottenuti da vitigni aromatici. Particolare attenzione è stata riservata anche ai vini spumanti a bassa gradazione. I vini in concorso hanno dunque spaziato tra le diverse produzioni e tra i diversi sentori che queste, di volta in volta, proponevano alla giuria internazionale.

Si ricorda l'appuntamento con l'ottava edizione che si svolgerà dal 17 al 19 novembre 2010, sempre a Digione, in Francia. *cod 13188*

Cserszegi
L'arte Spumantistica Brut
Carpenè Malvolti

Uvaggio: 100% Cserszegi Fuszeres
Vinificazione: pressatura soffice per ottenere il solo mosto fiore. Fermentazione con lieviti altamente selezionati; dopo alcuni travasi il vino viene conservato "sur lie" cioè a contatto con le proprie fecce nobili, costantemente rimesse in sospensione
Colore: giallo paglierino scarico
Profumo: di fiori, agrumi e pesca, reso prezioso da una nota speziata
Sapore: corpo rotondo, fresco e minerale
Gradi: 12% vol.
Servire a: 8-10°C
Acidità totale: 6,5 g/l
Abbinamenti: insalate, paste fresche e sushi



Prosecco di Conegliano Doc
Cuvée Brut
Carpenè Malvolti

Uvaggio: 100% Prosecco
Vinificazione: diraspatura e pressatura soffice, fermentazione in autoclavi a temperatura controllata. Presa di spuma con lieviti selezionati
Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli
Profumo: delicato sentore di mela verde, ricco di note di agrumi con sfumature vegetali
Sapore: morbido, aromatico con fresca acidità
Gradi: 11% vol.
Servire a: 6-8°C
Abbinamenti: eccellente come aperitivo, a tutto pasto e per accompagnare pasticceria fine di pastafrolla



Carpenè Malvolti Spa
via Carpenè 1, 31015 Conegliano (Tv)
Tel 0438 364611 - Fax 0435 364690
www.carpene-malvolti.com

Prosecco
Spumante Extra Dry
Cantina Beato Bartolomeo

Uvaggio: 100% Prosecco
Vinificazione: pressatura soffice con estrazione del solo mosto fiore, fermentazione in acciaio inox. Presa di spuma in autoclave secondo il metodo Charmat
Colore: giallo paglierino tenue. Spuma fine e persistente
Profumo: intenso, di frutta fresca (mela golden e pera), floreale di rosa
Sapore: avvolgente, con buona freschezza e discreta sapidità. Retrogusto di mandorla
Gradi: 11,5% vol.
Servire a: 8-10°C
Abbinamenti: ottimo come aperitivo; a tavola accompagna i tradizionali Risi e Bisi



Cantina Beato Bartolomeo
via Roma 100, 36042 Breganze (Vi)
Tel e Fax 0445 873112
www.cantinabreganze.it

Franciacorta Docg
Cabochon
Monte Rossa

Uvaggio: 70% Chardonnay, 30% Pinot nero
Selezione delle uve: in vigna con raccolta manuale in cassetta
Vinificazione: pressature delle uve soffice con selezione della parte migliore per non oltre il 48% della resa. Ciascun cru è vinificato in purezza
Fermentazione: in fusti di rovere da 250 l tra settembre e febbraio
Affinamento in bottiglia: oltre 40 mesi
Perlage: fine e molto persistente
Colore: giallo oro
Profumo: fine, intenso e complesso
Sapore: elegante e ben persistente



Società agricola Monte Rossa srl
via Monte Rossa 1R, 25040 Bornato (Bs)
Tel 030 725066/7254614 - Fax 030 7750061 - www.monterossa.com

Valdobbiadene Doc
Prosecco Extra Dry
Bortolin

Uvaggio: 100% Prosecco
Vinificazione: in bianco a pressatura soffice
Colore: paglierino brillante ravvivato da perlage
Profumo: frutta, mela, pera con sentore di agrumi che sfumano nel floreale
Sapore: morbido e asciutto
Longevità: 18 mesi
Gradi: 11,5% vol.
Servire a: 8°C
Acidità totale: 6 g/l
Abbinamenti: ideale con minestre di legumi e frutti di mare, paste con sughi delicati, formaggi freschi e in alternativa carni bianche



Spumanti Bortolin Angelo snc
via Prade 6, 31049 Guia (Tv)
Tel 0423 900125 - Fax 0423 901015
www.spumantibortolin.com

Berebene low cost 2010 Vini "high" al giusto prezzo

Comprare vini di qualità a prezzi giusti è più che mai possibile e con un'ampia scelta regionale, secondo la guida "Berebene low cost 2010" del Gambero Rosso. Sono oltre 4mila i vini italiani di alto livello, selezionati dai curatori Dario Cappelloni e Paolo Zaccaria e dai loro esperti, che possono essere acquistati sullo scaffale a meno di 8 euro. Un sorprendente risultato, se si considera l'Iva al 20% e l'inevitabile ricarico di chi li vende. Questa guida del ventennale - la prima è datata 1991 - esce con un buon restyling a cominciare dal titolo che non è più "Almanacco del bere bene" e per la prima volta è tutta fatta in casa senza la collaborazione di Slow Food. E proprio per festeggiare due decenni di impegno verso il miglior rapporto qualità-prezzo sono state premiate 2 etichette: il Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Monte Schiavo e il Barbera d'Asti Superiore RoccaNivo di Scrimaglio.



La Guida assegna anche sei premi nazionali ad altrettanti vini, del nord, del centro e del sud, in tutto tre bianchi e tre rossi, risultati i migliori in assoluto delle rispettive macrozone. Per i primi il podio va al Verdicchio di Matelica La Monacesca, al Lugana I Frati 2008 della Ca' dei Frati e al Nuragus di Cagliari Sàlnico 2008 dell'Azienda Pala e, per i rossi, al Montepulciano d'Abruzzo 2007 di Villa Medoro, al Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Rosso Fosco 2008 della Cantina sociale Formigine Pedemontana e all'Aglianico del Vulture Vignali 2007 della Cantina di Venosa.

Altre 21 etichette conquistano altrettanti premi regionali. In totale, su 4mila vini sono 678 le etichette premiate per essere riuscite a conciliare al meglio l'alto livello qualitativo con prezzi moderati. È stata considerata anche la loro reperibilità fuori dalla zona di produzione. «Sono vini non soltanto tecnicamente ben fatti che in fondo potrebbero essere anonimi, ma prodotti che raccontano il territorio - ha detto **Paolo Zaccaria** - come questo Nuragus Sàlnico sardo che abbiamo premiato, frutto di un vitigno antico quasi sconosciuto. Sono vini con una qualità impensabile fino a pochi anni fa, cresciuta parallelamente alla conoscenza del consumature: delle etichette che abbiamo selezionato 3 avevano già ottenuto i Tre Bicchieri e altri 74 avevano superato le finali. Questa guida premia le aziende, ma vuole soprattutto far sapere che si può bere bene tutti i giorni». **(M.M.)**

cod 13398

Aglianico del Vulture Doc
Vignali 2007
Cantina di Venosa

Uvaggio: 100% Aglianico
Vinificazione: in piccoli fermentini, macerazione a temperatura controllata per 8 giorni, poi in inox
Affinamento: in botti di rovere per circa 12 mesi e in bottiglia per almeno 4 mesi
Colore: rosso rubino intenso con riflessi granati
Profumo: delicato, di ribes, leggermente speziato
Sapore: asciutto, sapido e persistente, molto gradevole nella sua armonia
Servire a: 16-18°C
Abbinamenti: classico vino da arrosti, primi piatti della cucina mediterranea, cacciagione e formaggi stagionati



Cantina di Venosa scarl
via Appia C.da Vignali, 85029 Venosa (Pz)
Tel 0972 36702 - Fax 0972 35891
www.cantinadivenosa.it

Genovesato: Moscato Golfo del Tigullio Doc vino dell'anno

Parodiando la famosa frase di "Casablanca", la produttrice **Maria Antonella Pino** (*nella foto, seconda a sinistra*) di Castiglione Chiavarese (Ge) ha ancora una volta sgominato l'agguerrita schiera dei suoi *competitors* con quello che è ormai diventata una vera icona della vitivinicoltura del Genovesato, il Moscato Golfo del Tigullio Doc.Anche il millesimo '08, infatti, ha stupito la commissione d'assaggio per l'indimenticabile sensualità dell'abbraccio aromatico e per la sconfinata persistenza priva di ogni traccia di stucchevolezza. Ben oltre i 90/100, quindi, e ben al di là del minimum previsto per raggiungere l'ambita qualifica di "Vino dell'anno".



Gli altri vini, tutti gli altri, si son dovuti fermare molto prima anche se alcune cantine hanno ormai raggiunto ottimi livelli di qualità. *cod 13418*







Zolfara di Pirandello, c'è vino

Una miniera di zolfo abbandonata, quella descritta da Pirandello in "Ciaula scopre la Luna", torna a rivivere grazie al vino. Sembra infatti che le condizioni termiche e di umidità di questa zolfara siano ottimali per l'affinamento di vini di qualità. La convenzione firmata tra il Comune della città di Aragona (Ag) e la Cantina sociale di Canicattì (Ag) per l'utilizzo di una parte del Parco minerario di Taccia Caci rende così operativo un inedito percorso produttivo d'eccellenza.

La convenzione, rinnovabile, avrà una durata di sei anni e prevede anche un secondo step progettuale per la ristrutturazione delle gallerie d'estrazione e le discenderìe della miniera. Solo dopo la messa in sicurezza saranno consentite le visite turistiche.

«Le zolfare insieme all'agricoltura sono state economicamente e socialmente rilevanti in quest'area della Sicilia centromeridionale - ha detto il presidente dei Viticultori associati di Canicattì, **Giovanni Greco** - e noi vogliamo con questo progetto restituire valore e senso alla nostra storia, con un utilizzo moderno e produttivo alla miniera». L'obiettivo dei 480 piccoli e piccolissimi produttori associati di Canicattì è quello di produrre vini di territorio, di qualità e al giusto prezzo. Insieme gestiscono un migliaio di ettari vitati, spesso di poche centinaia di metri, in oltre 60 contesti pedoclimatici differenti, ma un sistema di condivisione progettuale e di disciplinari interni ha trasformato ciò che poteva essere una difficoltà in una ricchezza. Facciamo vini di fascia alta ma al giusto prezzo di mercato - dice Greco - e non è uno slogan, ma un risultato che cerchiamo di conquistare vendemmia su vendemmia. Stiamo crescendo in un momento difficile, eppure ricco di opportunità».

I riconoscimenti arrivano: l'ultimo, il Gran Premio Mundus Vini, è andato allo Scialo 2006, blend di nero d'Avola e Syrah, e l'Oscar qualità-prezzo dell'Almanacco del Bere Bene 2009 del Gambero Rosso ha premiato il Calìo 2007 (Nerello Cappuccio e Nero d'Avola). *cod 13213*



Come rivalutare il Nero d'Avola in Gdo irlandese

di Carlo Ravanello

Nelle più importanti catene della Gdo irlandese, dove i brand inglesi la fanno da padroni, non mancano vini di tutto il mondo. Ma mentre i vini friulani, veneti, piemontesi e toscani hanno una propria firma, il Nero d'Avola si presenta come un non meglio identificato vino siciliano. Partendo dal prezzo di 18 euro a ettolitro denunciato da Angelo Maci, ambasciatore Città del vino, che è stato ridotto di ben 5 euro in poche ore, **Franco Pallini**, giornalista di Euposia, ha scritto su Wine News che «è evidente il danno di immagine che arriva da questo tipo di offerta, che danneggia da un lato il marchio e/o il territorio e dall'altro le aziende, arrivando a rendere ingiustificato il loro prezzo. Promozioni selvagge sono elementi di condizionamento di un mercato già difficile e concorrenza sleale». *cod 13695*

La cantina moderna si trova nel loft

Lo studio di architettura Stori di Firenze ha presentato a Roma una nuova architettura per i cultori del vino e la sua conservazione: l'interpretazione in chiave moderna delle forme funzionali tecnologiche del passato. «Il nostro studio ha dato una risposta a una grande richiesta di mercato - ha detto l'architetto fiorentino **Francesca Stori** - per un adeguato ambiente per il mantenimento del vino, dopo aver lasciato il luogo di produzione per giungere al privato». Opera del sommelier **Marco Reitano**, una cantina con 53mila bottiglie e 3mila etichette che risalgono al 1888. «La cantina personale deve puntare sulla varietà. Deve contenere sia i vini di gusto personale che quelli che devono piacere agli ospiti. Mai devono mancare le bollicine per celebrare eventi o vini di annata per stupire». *cod 13233*



Piccoli vignaioli trentini crescono

Viaggio attraverso le produzioni locali

di Massimo Roscia

Da qualche anno, dietro i colossi della cooperazione regionale, si sta affacciando un gruppo di giovani vigneron, riuniti sotto l'egida dell'Associazione vignaioli del Trentino. Piccoli produttori che lavorano duramente, assai preparati e animati da una passione e un entusiasmo fuori dal comune

Interni in piano sequenza. Sui ripiani di una vecchia cristalliera liberty sono disposte ordinatamente quindici piccole bottiglie di vetro scuro. Ogni bottiglietta riporta un codice alfanumerico vergato in colore bianco e con grafia ferma e regolare. Campo stretto sul centro della tavola. Un'altra dozzina di bottiglie, anch'esse catalogate come reperti dei Ris, qualche calice rubino striato da lievi nuances violacee, fogli bianchi sparsi. Alessandro, Marco e Luigi degustano alla cieca i campioni dei loro stessi vini, prendono appunti, si confrontano scambiandosi esperienze e preziosi consigli. Siamo nel salotto di casa Fanti, sulla collina di Pressano, a Lavis, una decina di chilometri a nord di Trento, ma potremmo essere ovunque in questo nuovo Trentino del vino.

Da qualche anno, dietro i colossi della cooperazione regionale che, con il loro esercito di conferitori, le migliaia di ettari vitati e quintali d'uva, detengono quasi il 90% del mercato, si sta meritatamente affacciando un gruppo di giovani vigneron, riuniti sotto l'egida dell'Associazione Vignaioli del Trentino. Piccoli produttori che lavorano duramente, animati da una passione e un entusiasmo fuori dal comune, tecnicamente assai preparati, capaci di trasformare le uve in irriproducibili emozioni. Piccoli produttori cui va ascritto un grande merito: la redazione di un nuovo dizionario sociale in cui i termini concorrenza, antagonismo,





invidia e gelosia sono stati cassati e definitivamente sostituiti con le parole dialogo, collaborazione, partecipazione e amicizia.

Oggi in Trentino una vinificazione ai limiti della riduzione, la scelta di un Kober in luogo di un altro portainnesto, il taglio degli acini terminali per la riduzione del tannino verde o la pratica colturale dell'inerbimento sono materia condivisa. Trasportato dall'Ora del Garda - che scuote le cime dei larici e carezza amorevolmente le viti - spira un nuovo credo agronomico, improntato all'ecumenismo, i cui principali comandamenti sono: rispetto dell'ambiente, sperimentazione, territorialità, esaltazione della diversità, qualità assoluta. Alcuni produttori praticano un'agricoltura tradizionale, altri sono in conversione verso il biologico; altri ancora strizzano l'occhio ai metodi di coltivazione biodinamica - e, statene certi, non si tratta di quella biodinamica modaiola e fricchettona - indugiando in sovesci e rincalzi, preferendo la legatura alla cimatura dei tralci, riducendo al minimo o mettendo al bando la solforosa. Tutti, ma proprio tutti, propongono vini eccellenti che non sembrano voler rincorrere i gusti del mercato, ma che esibiscono, con ostentata fierezza, unicità e personalità.

È il caso di Filippo e Barbara Scienza che, ad Avio, gestiscono l'azienda di famiglia, Vallarom, allevando viti a suon di sorrisi e onorando il nome che essi stessi portano (*NdA: lo zio Attilio è il celebre agronomo*) con vini straordinari. Vini che non sono stati concepiti per stupire, ma che derivano dalla corretta applicazione delle migliori tecniche colturali apprese in Borgogna, dall'interazione tra clima e terreno, dalla densità di impianto, dal controllo delle rese, dall'accurata selezione delle uve, dalla mano felice che asseconda la natura senza alterarla e che si caratterizzano per bevibilità, freschezza ed eleganza. Qualità che si riscontrano facilmente in un Campi Sarni Igt Vallagarina Rosso, taglio bordolese classico degustato nel millesimo 2005, che ammalia per la precisione di frutto e per quei tannini pettinati come la chioma di un cavallo andaluso ma che, al tempo stesso, aiuta a comprendere come determinate condizioni (quel bosco che circonda il vigneto, quel particolare calcare recato in dono dall'Adige, quella ventilazione, quei 4.200 ceppi per ettaro, ecc.) possono rendere autoctono un alloctono, unico e irripetibile un vino, emotivamente toccante un sorso.



E analoghe sono le suggestioni che si ricavano spostandosi un po' più a nord, a Villa Lagarina, presso l'azienda agricola Vilar, e facendo la conoscenza di Luigi Spagnolli, la cui timidezza è direttamente proporzionale alla sontuosità dei suoi vini. Un paio di ettari di vigneti di proprietà e un paio in affitto dal comune, 20mila bottiglie prodotte, uno sguardo pulito e una serie di convinzioni, dalla potatura alla vinificazione, quasi fideistiche. Circondato da vecchi trattati delle coltivazioni e tomi di chimica vegetale dai dorsi consunti, Luigi, attraverso i suoi vini, mette in scena un festival dell'identità varietale. Per non parlare di Marco Donati, vignaiolo in Mezzocorona, il cui Teroldego Rotaliano Doc Sangue di Drago, dopo 24 mesi di affinamento in barrique, regala profumi di mora matura, viola, fresia, erbe alpine, tocchi balsamici e polpa croccante. Unico nella sua complessità. E, dopo aver attraversato scisti battezzati con toponimi longobardi, raggiungere Grumo, San Michele all'Adige, incontrare Roberto Zeni - che dell'associazione è dinamico presidente -, salire con lui al Maso Nero, alle pendici del monte Corona, ammirare i vigneti esposti a sud ovest e, dall'alto di pendenze che raggiungono il 45%, degustare il suo Trento Doc, Chardonnay 100%, quattro anni sui lieviti, rotondità, opulenza, eleganza, mineralità (ancora le marne calcaree delle Dolomiti).

O, ancora, nelle cantine di un palazzo di fine Quattrocento, al centro di Volano, esser rapiti dai vini estremi, sinceri e irriguardosi di quel genio rivoluzionario ed ispirato di Eugenio Rosi, un po' Steve Jobbs e un po' Giordano Bruno. Vivere così un'esperienza sensoriale irripetibile tra legni di ciliegio, tecniche del governo e vinificazioni in botte aperta. Arrivare a Lavis, incontrare Marco Zanoni, di Maso Furli, e innamorarsi dell'originalissima e acerba austerità del suo Traminer Trentino Doc. E tornare al punto di partenza, da Alessandro Fanti, per degustare un calice di Manzoni Bianco - così etereo, smaltato, morbido, crudo ed esplosivo - e capire, ancora una volta, come da queste parti fare il vino sia un inimitabile atto di amore. *cod 12967*



Un consiglio tutto "rosa" per la strada Bardolino

In consiglio al femminile per la Strada del Vino Bardolino: il presidente è Elena Zeni (*a destra nella foto*). In qualità di vicepresidenti Matilde Poggi, che ha cantina a Cavaion Veronese, e Giovanna Tantini, produttrice di Castelnuovo del Garda. A completare la squadra che rappresenta le aziende della zona ci sono Marica Bonomo con azienda a Sommacampagna, Fabiola Perotti che ha vigneti a Bardolino, Serena Rossi, bardolinese, e Claudia Benazzoli, cavaionese. *cod 13336*

Casa del Riesling, apre uno spazio per i produttori

Nell'antico borgo di Mairano di Casteggio (Pv), cuore dell'Oltrepò Pavese, all'interno dell'accogliente ristorante da Guido è stata aperta la Casa del Riesling, spazio permanente di dibattito e di degustazioni per i produttori associati. La valle del Riesling, prima regione viticola italiana con una produzione elettiva e di alto significato qualitativo, è nata nel corso del 2009 allo scopo di valorizzare il vitigno con una regola: commercializzare un Riesling, sia Italico che Renano fermo almeno due anni dopo la vendemmia. Solo i territori comunali di Casteggio, Calvignano, Montalto Pavese, Mornico Losana, Oliva Gessi e Rocca de' Giorgi rappresentano il 35% della produzione con 650 ettari. L'intero terroir conta 1.800 ettari per una produzione di uva che si aggira sui 200mila quintali annui e dai quali si ottengono circa 100mila ettolitri di vino. **(M.F.)** *cod 13195*

Verso la Doc

Da sconosciuto a vera eccellenza, il Moscato di Saracena si rivaluta

Il Comune di Saracena (Cs) ha richiesto la Doc per il prodotto enologico più rappresentativo del suo territorio: il Moscato di Saracena. Si tratta di un vino dalle caratteristiche particolari, prodotto a Saracena da molti secoli. Nasce, ancora oggi, seguendo l'antico metodo di produzione che prevede l'unione di vino prodotto con uve appassite con il mosto cotto. Questo vino, nel corso degli anni, si è "trasformato" da prodotto fatto in casa a vera e propria eccellenza enologica, tanto da ottenere segnalazioni e recensioni presso le più autorevoli guide, e prestigiosi riconoscimenti per alcune delle aziende produttrici, con la recente elezione a "miglior vino dolce d'Italia" per il 2009. Il fatto di grande rilievo è che per la prima volta un riconoscimento qualitativo giunge addirittura prima di quello legislativo.

La concessione della Doc rappresenta il naturale approdo per questa produzione enologica. Il Moscato di Saracena è un vino raro e prezioso; se ne producono poche migliaia di bottiglie all'anno e sono solo 6 i produttori imbottigliatori. Rappresenta quindi un "bene culturale" da tutelare sia per le tipologie di vitigni autoctoni utilizzati (Moscatello di Saracena, Guarnaccia, e Malvasia) che si allevano esclusivamente sul territorio del Comune di Saracena, sia per il suo antico metodo di produzione.

La tutela di questo prodotto può rappresentare per il territorio di Saracena un importante elemento di crescita economica, perché si potranno sviluppare nuove opportunità per le giovani generazioni. Può anche alimentare quel "turismo del vino" che rappresenta ormai uno dei settori più dinamici del turismo in Italia. La concessione della Doc può, quindi, sancire la definitiva consacrazione del Moscato di Saracena nel novero delle eccellenze enologiche italiane. Per sostenere e favorire il riconoscimento della Doc Moscato di Saracena, l'amministrazione comunale e



l'associazione cittadina dei produttori hanno promosso, lo scorso dicembre, un incontro a Roma a cui sono intervenuti numerosi esponenti del panorama enologico italiano. *cod 13206*

IL FIOR D'ARANCIO VERSO LA DOCG - Soddisfazione del Consorzio vini Doc Colli Euganei che ricorda come si sia passati dai 5 ettari del 1994 ai 106 attuali, per 400mila bottiglie di spumante e 50mila di passito. Una realtà in crescita anche sul piano qualitativo. Via libera alla richiesta del conseguimento della Docg da parte del Comitato nazionale vini. *cod 13040*

I VINI MANTOVANI SUL WEB ONLINE IL SITO DEL CONSORZIO Il Consorzio provinciale tutela vini mantovani ha attivato il sito www.vinimantovani.it, che, in modo schematico e fruibile, fornisce informazioni su Denominazioni, aziende, eventi e territorio. Una sezione è dedicata ai premi vinti e alle segnalazioni ottenute. *cod 13437*

I VINI NATURALI AD AGAZZANO PER SORGENTEDELVINO LIVE - Il Castello di Agazzano (Pc) apre le porte ai vini naturali italiani. La rocca ospiterà la 2ª edizione della mostra enologica Sorgentedelvino live in "esposizione" dal 6 all'8 marzo 2010. *cod 13684*

Prima del Torcolato
Bigazzi "Ambasciatore"



«Ho trascorso uno dei più bei (e ne ho passati tanti) weekend della mia vita. Sono stato a Breganze, in provincia di Vicenza, dove mi hanno nominato "Ambasciatore del Torcolato nel mondo". La cosa che più mi ha colpito è che di solito in queste circostanze c'è una giuria che vota, qui invece ci sono dei contadini appassionati che, con il sudore della fronte, coltivano le vigne e producono un vino unico: il Torcolato. Ho passeggiato tra le vigne di questo territorio meraviglioso, dove i terrazzamenti a vigneti disegnano i versanti di stupende colline. È stata fatta la prima spremitura in piazza delle uve che, raccolte in settembre e ottobre, vengono fatte poi essiccare nei granai per 4 mesi fino al momento della torchiatura da cui si ricava un nettare dolcissimo».



Con entusiasmo, il 20 gennaio scorso a "La prova del cuoco" su Rai 1, **Beppe Bigazzi** (*nella foto*) ha raccontato il suo fine settimana a Breganze. Grande esperto dell'arte culinaria italiana, conoscitore della tradizione vitivinicola breganzese, amante del Torcolato, di cui è diventato con orgoglio "Ambasciatore nel mondo", il conduttore toscano è stato protagonista della 15ª edizione de "La Prima del Torcolato Doc Breganze" (16-17 gennaio). Rispettare i tempi e le stagionalità, preservare il patrimonio culturale, usare ingredienti di alta qualità, sono per lui valori imprescindibili quando parliamo di enogastronomia, perché «non si fa una cucina seria senza materie prime serie», così come non si può fare un ottimo vino senza ottime uve.

Bigazzi ha colto l'occasione della visita per presentare al pubblico e alla stampa il suo ultimo libro: "Osti custodi, segreti e ricette della cucina tradizionale italiana". Dopo una visita alla Cantina Beato Bartolomeo da Breganze, la giornata di domenica ha riservato a giornalisti e autorità, nel grande salone della Cantina Maculan, il "Degusta-pranzo": una carrellata di cinque piatti, dall'antipasto al dolce, abbinati a 10 diversi Torcolati, uno per ogni produttore, il cui ordine di servizio è stato sorteggiato, e che ha coinvolto gli invitati in un "gioco-non-gioco" nella valutazione dell'abbinamento migliore.

Ad aggiudicarsi il maggior numero di preferenze è stato l'abbinamento del Torcolato con il dessert: la sfoglia farcita di crema chantilly al Torcolato con scaglie di cioccolato ha riscosso il maggior successo, confermando che l'abbinamento più classico rimane il più apprezzato. Al secondo posto, la tavolozza di formaggi, dall'Asiago al Morlacco del Grappa al Grana, con gelatina al Torcolato; in terza posizione l'abbinamento con la tagliata di petto d'anatra al Torcolato in crosta di pepe nero. A seguire i tortelli ripieni di ricotta dell'Altopiano e uvetta al Torcolato e, infine, l'antipasto di carpaccio di manzo, tortino di broccolo bassanese e speck su fonduta di Asiago d'Allevo e Torcolato.

Dopo il pranzo in piazza Mazzini, la festa della spremitura è stata preceduta dalla vendita benefica di alcune bottiglie della "Vendemmia 2007". A seguire la sfilata della confraternita "Magnifica Fraglia del Torcolato". *cod 13858*



TORCOLATO, IL VINO DOLCE DI BREGANZE

Con poco più di 600 ettari a vigneto, Breganze è una piccola Doc, eppure i suoi vini fanno il giro del mondo, perché la qualità non si conta in ettari di superficie ma in perizia ed esperienza enologica che, ai piedi dell'Altopiano di Asiago, si nutrono di secoli di storia e di attenzione per le peculiarità pedoclimatiche del territorio. Il 10% della superficie vitata è coltivata a Vespaiola, 60 ettari da cui la viticoltura breganzese riesce a estrarre uno dei suoi prodotti di punta: il Torcolato, un vino che è l'essenza di questo territorio. La resa è molto bassa: da 100 kg di uva vespaiola si ottengono tra i 25 e i 30 litri di Torcolato, prodotto in circa 100mila bottiglie nei vari formati. Sono 12 le aziende che coprono l'area della Doc: Bastia di Mario Saccardo, Giuseppe Bonollo, Cà Biasi di Innocente Dalla Valle, Cantina Beato Bartolomeo, Col Dovigo, Gastaldia, Maculan, Firmino Miotti, Vignaioli Contrà Soarda, Vigneto Due Santi, Villa Magna, Vitacchio Cav. Guerrino.



In Murgia

Scoprendo il Nero di Troia e il fungo Cardoncello



di Roberto Vitali

La Murgia - o le Murge - è una subregione pugliese molto estesa, un altopiano carsico compreso nella Puglia centrale. Si trova in gran parte nella provincia di Bari e in quella di Barletta-Andria-Trani (la sigla è Bt) di nuova istituzione. Sicuramente uno dei territori pugliesi più vocati al turismo enogastronomico. Vino, olio extravergine di oliva e prodotti tipici sono una fonte inesauribile di opportunità.

L'iniziativa "Il Nero di Troia sui sentieri del fungo Cardoncello", a cura del Movimento turismo del vino Puglia e dell'Associazione Amici del Fungo Cardoncello, punta su due prodotti simbolo della Murgia: il fungo cardoncello - apprezzato per le caratteristiche organolettiche, ma non ancora sufficientemente noto oltre i confini regionali - e il vitigno autoctono Nero di Troia, una delle punte di diamante dell'enologia pugliese, presente in sei Doc, oggi in grande ascesa anche per i buoni risultati ottenuti nella vinificazione in purezza.



L'assessore regionale Dario Stefàno, Francesco Lianton (Torrevento di Corato) e Vittoria Cisonno

Precisa l'assessore regionale all'Agricoltura, **Dario Stefàno**:«Oltre a valorizzare questi due prodotti d'eccellenza del paniere agroalimentare pugliese, l'evento – dal 12 al 14 marzo - mira a tutelare il patrimonio culturale e paesaggistico del territorio, a promuovere flussi turistici in periodi dell'anno meno consueti». «Cardoncello e Nero di Troia - continua **Vittoria Cisonno**, presidente regionale del Movimento turismo del vino - saranno protagonisti di una mostra-mercato itinerante, attraverso i centri storici, le tante masserie e le cantine del territorio. Altri prodotti in vendita e degustazione saranno le cime di rapa, i lampascioni, la pasta fresca, il canestrato di pecora, la manteca (scamorza con palla di burro all'interno), i nodini di capra, i salumi di cinghiale di Minervino e il famoso pane di Altamura. Saranno ideati specifici menu che valorizzino il fungo Cardoncello e gli altri prodotti del territorio murgiano, in abbinamento con i vini prodotti dalle cantine dell'area di Castel del Monte che raggruppa diversi comuni». *cod 13732*

INDIRIZZI CONSIGLIATI

Movimento Turismo del Vino Puglia
Bari - Tel 080 5233038
www.mtvpuglia.it

Azienda agricola Andrea L'Abbate
Conversano (Ba) - Tel 080 4959308
www.labbatecardoncelli.it

Rivera Vini
Andria (Bt) - Tel 0883 569575
www.rivera.it

Azienda agricola Santa Lucia
di Giuseppe e Roberto Perrone Capano
Corato (Ba) - Tel 080 8721168
www.vinisantalucia.com

Azienda agricola Conte Onofrio Spagnoletti Zeuli, olivicoltori e viticoltori dal 1600
Andria (Bt) - Tel 0883 569511
www.contespagnolettizeuli.it

Tormaresca srl
Minervino Murge (Bt) e San Pietro Vernotico (Br) - Tel 0883 692631
www.tormaresca.it

Botromagno Vigneti e Cantine
Gravina in Puglia (Ba)
Tel 080 3265865
www.botromagno.it

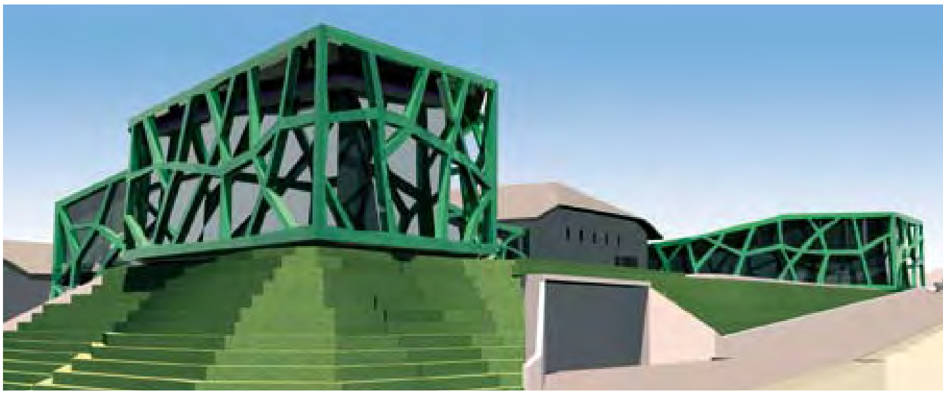
Azienda vinicola Torrevento
Loc. Castel del Monte, Corato (Ba)
Tel 080 8980923
www.torrevento.it

Cefalicchio Country House
Canosa di Puglia (Bt) - Tel 0883 642123
www.countryhouse.cefalicchio.it

Una grande "vite" ideale avvolge la Cantina Tramin

La Cantina Tramin di Termeno (Bz) in Alto Adige ha presentato il nuovo progetto architettonico di Werner Tscholl. L'idea da cui ha preso vita il progetto è la vite, nella sua morfologia e funzione sul territorio.

Un segno che nasce dalla terra grazie all'opera delle sapienti mani dei coltivatori e che crea nel caso della cantina un involucro tutt'intorno all'edificio che la ospita. La struttura diventa quindi una scultura, un'opera capace di segnalare la presenza e la missione della cantina. Il suo impatto iconografico legato all'ambiente e insieme di forte differenziazione, unendo metallo, cemento e vetro, rendono la costruzione un segnale di riconoscimento per l'intero paese di Termeno quale porta d'entrata al paese. Il progetto mira a creare spazi distinti per ogni funzione operativa, e quindi si crea una netta divisione tra l'attività di cantina e i flussi dei visitatori.



Un progetto innovativo che consacra la cantina ad alti livelli dell'enologia italiana, come già testimoniato dal successo ottenuto dal Gewürztraminer Terminum Vendemmia Tardiva 2007, la migliore bottiglia dell'anno 2010, quella che ha messo d'accordo le sei più importanti guide del vino italiane (Duemilavini, Gambero Rosso, L'Espresso, Luca Maroni, Touring Club e Veronelli). Nonostante i giudizi spesso discordanti tra loro, nel 2010 solo questa etichetta ha trovato il consenso di tutti gli esperti. *cod 13934*

Vin Santo vicentino

Un progetto di recupero a Gambellara

Montebello Vicentino (Vi) ha celebrato la 6ª edizione dei Picai del Recioto, manifestazione itinerante che ha visto la prima spremitura pubblica del Recioto Docg con le uve raccolte nel 2009. Per l'occasione sono stati presentati i risultati di un progetto di "caratterizzazione e miglioramento" del Vin Santo di Gambellara. Il Recioto di Gambellara, di origine molto antica, è arrivato solo nel 2008 alla Docg, nelle due versioni tradizionale e spumante, dopo un'accurata selezione dei grappoli migliori della Garganega. I quali vengono fatti appassire appesi alle travi (*picai*) o nei grani, comunque in luoghi ventilati, per circa due mesi, poi si passa alla pigiatura.



Un discorso a parte merita il Vin Santo, unica Doc del Veneto in questa tipologia, protagonista del convegno "Il Vin Santo fra tradizione e innovazione" ospitato nella sala degustazione dell'Azienda agricola Dal Maso a Selva di Montebello (Vi) nel corso del quale sono stati presentati i risultati del progetto di caratterizzazione del Vin Santo, cui si vuole far recuperare identità e tipicità. A coordinare il progetto Angiolino Maule, noto viticoltore di Gambellara. **(C.D.B.)** *cod 13763*



Nobile, gioiello toscano del vino

I dati turistici di fine anno hanno dimostrato che il vino Nobile resta uno dei principali elementi di traino per Montepulciano (Si). Buone le presenze negli agriturismi delle aziende vinicole.

Il 2009 è stato un anno eccezionale dal punto di vista della promozione dell'immagine di Montepulciano e degli effetti che questa ha avuto sul turismo. Almeno il 40% dei visitatori dell'enoteca del Consorzio del vino Nobile proviene dagli Stati Uniti, seguiti da tedeschi, olandesi e italiani. *cod 13453*

Prosecco Valdobbiadene, un'ascesa che dura da 5 anni



Distretto? Ricetta anticrisi. È quanto emerge dai dati economici del Prosecco di Conegliano Valdobbiadene, recentemente riconosciuto Docg. Tra il 2003 e il 2008 la produzione è cresciuta di oltre il 40%, grazie ai nuovi impianti, molti dei quali hanno riguardato il recupero di aree di alta collina, un tempo dedicate alla viticoltura, difficili da coltivare quanto qualitative. Parallelamente alla crescita in volume, la denominazione è cresciuta in fatturato, passando da un giro di affari di 250 milioni a 370 milioni di euro. L'incremento è confermato dalla crescita dello spumante, tipologia a maggiore valore aggiunto, che ha raggiunto l'86% della produzione totale.

In un momento difficile come l'attuale, il Prosecco di Conegliano Valdobbiadene ha dimostrato anche nel 2008 di mantenere le posizioni, grazie all'export, rappresentato oggi da oltre 50 Paesi, e al rafforzamento delle posizioni sul mercato nazionale. Come dimostra l'anteprima dati 2009 nel canale Gdo, presentati da **Giancarlo Gramatica**, commercial planning & control Iri Infoscan, il Prosecco è lo spumante più venduto in assoluto, con una crescita di fatturato annua superiore al 14%. Vende 5 volte di più del Pinot, supera l'intera tipologia del "Classico" e fattura più dell'intero comparto degli Champagne.

Tutto positivo? Certo non mancano le criticità, perché l'ottenimento della Docg coincide con la più grave crisi dei consumi del secondo dopoguerra, come evidenziato da **Enrico Finzi**, presidente di Astraricerche. Una realtà con la quale fare i conti. La crisi, soprattutto nell'alta gamma, è profonda, perché il consumatore non è più disposto a pagare un prezzo troppo elevato solo per uno *status symbol*. Il consumatore però non rinuncia alla qualità, anzi. Chi sa offrire qualità e garanzia è quindi vincente a condizione che i prezzi si mantengano equilibrati. I produttori, quindi, devono stare attenti ai rincari. Già nel 2008, d'altro canto, iniziavano i primi segnali. Dopo anni di crescita a due cifre, nell'ultimo anno si è registrata una stasi e nel 2009 la leggera crescita vi era stata solo sui prodotti con prezzi stabili o leggermente in discesa. Se il Prosecco ha in questi anni registrato un crescente successo è grazie anche al corretto rapporto valore e qualità. I produttori, avverte il Consorzio di tutela, dovranno quindi evitare l'automatismo Docg = maggiore prezzo. Per mantenere l'equilibrio un ruolo importante sarà giocato proprio dal Distretto come sistema territoriale capace di definire progetti di lungo termine e strategia condivisa, come affermato da **Mario Volpe**, docente di Economia politica dell'Università Ca' Foscari di Venezia.

Un altro strumento per promuovere la Docg sarà poi far conoscere il territorio. In questo senso il turismo sarà strategico: in quest'ottica si inserisce anche il progetto per il riconoscimento delle colline di Conegliano Valdobbiadene a Patrimonio Unesco, che ha fatto un importante passo avanti con un parere positivo da parte della Regione Veneto e con l'interessamento ministeriale. «Abbiamo definito una strategia di comunicazione. Ora il lavoro maggiore sarà interpretare questa strategia attraverso la sensibilità di ogni produttore - ha detto il presidente del consorzio **Franco Adami**. Per questo abbiamo scelto di organizzare una serie di incontri per informare i diretti interessati perché, per comunicare la nuova identità Docg, il primo passo sarà adottare da parte di tutti i produttori una comunicazione condivisa». *cod 13406*

I numeri del Prosecco nel 2008

+45% aumento produzione dal 2003

86% produzione di spumante sul valore totale

370 milioni di euro fatturato

57,4 milioni bottiglie consumate

69,1% consumo di spumante sul mercato nazionale

30,9% quota export

23,4% aumento dei consumi sul mercato extra-europeo



Trentodoc, classiche bollicine d'autore

Trentodoc: bollicine d'autore. Carattere, eleganza ed esclusività del metodo Classico trentino. Questo il tema della tavola rotonda svoltasi a palazzo Calepina, sede della Camera di commercio di Trento, con la partecipazione di Philippe Daverio, storico dell'arte e conduttore televisivo, Licia Granello, giornalista de La Repubblica, Marco Sabellico, curatore della Guida Vini d'Italia del Gambero Rosso, e Fausto Peratoner, presidente dell'Istituto Trentodoc.

Ironico e ricco di stimoli l'intervento di **Philippe Daverio**, che ha evidenziato la capacità tutta italiana di aver saputo fare del vino un "bene di lusso" da bene povero quale era. Frutto della creatività nazionale, il "design del vino" ha conseguito un elevato aumento del reddito, a fronte di una forte diminuzione dei consumi: infatti, il consumo di vino nel nostro paese è passato dai 120 litri pro capite l'anno agli attuali 30-35 litri. Ma, nel frattempo, è migliorata la sensibilità del consumatore, che ha affinato le sue conoscenze e punta a un prodotto di qualità. «La grande intuizione degli italiani - ha sottolineato Daverio - è stata quella di utilizzare il proprio immenso patrimonio storico-culturale come mediazione efficace nella costruzione del brand». Procedendo in questa direzione, alcuni territori e imprenditori "illuminati" si sono distinti: tra questi, il critico d'arte annovera il Trentino e la Sicilia. «Ma in Trentino, a differenza che altrove, il vino e le bollicine hanno saputo essere moderne, senza annullare la tradizione, e senza voler essere a tutti i costi contemporanei nelle scelte».

Licia Granello, food editor de La Repubblica, ha sottolineato come le bollicine hanno avuto un elevatissimo incremento di percentuale. Trentino e Franciacorta per la giornalista hanno fatto "miracoli". Si è giunti a questi strepitosi risultati anche grazie a quello che si definisce come lo "sdoganamento" delle bollicine, che vanno di pari passo con la ristorazione; ricordando come in molti ristoranti di alto livello si bevano bollicine a tutto pasto. «Meno diversificazione dei vini e maggior qualità portano il consumatore a scelte ben precise. Molti cibi vengono abbinati, dall'antipasto al pasto completo, alle bollicine. E questo è il risultato dell'eccellente livello qualitativo oggi raggiunto dallo spumante metodo classico».

Bollicine che rappresentano i trentini: perbene, serie, dirette. Tuttavia, perché il consumatore conosca bene "il valore" delle bollicine è necessario puntare alla formazione, senza perdere di vista il rapporto qualità/prezzo. Per **Marco Sabellico**, curatore della Guida vini d'Italia di Gambero Rosso, il successo delle bollicine è dovuto alla consapevolezza della vocazione del territorio e del patrimonio. Che in Trentino viene valorizzato in modo semplice e naturale. **(C.D.B.)** *cod 13185*

Martini & Rossi e Gancia fuori dal Consorzio Asti

Martini & Rossi e Gancia, due dei marchi storici della spumantistica italiana, hanno abbandonato il Consorzio di tutela dell'Asti, annunciando un piano autonomo di sviluppo dell'Asti. Secondo la dichiarazione ufficiale, «Martini & Rossi e F.lli Gancia, due storiche aziende titolari di una lunga tradizione nella valorizzazione dell'Asti spumante Docg in Italia e nel mondo, ribadiscono la propria volontà di garantire all'Asti spumante, uno dei cardini del made in Italy, l'eccellenza d'immagine e la crescita di consumi di qualità che gli competono».

Per poter facilitare e realizzare questo progetto, le aziende hanno deciso di uscire dal Consorzio, intraprendendo in modo autonomo un piano per lo sviluppo del prodotto Asti spumante in Italia e nel mondo e per la tutela della filiera produttiva e del territorio. *cod 13377*

BISOL DA COLLEZIONE PER L'ALTA BADIA IN EDIZIONE LIMITATA

Bisol propone in esclusiva un'edizione limitata di Cru Prosecco per celebrare la Coppa del mondo di sci della Gran Risa. «Per Bisol è un grande onore essere partner della Coppa del mondo di sci della Gran Risa, senza alcun dubbio una delle più spettacolari piste del mondo», ha commentato **Gianluca Bisol**, direttore generale dell'azienda di S. Stefano di Valdobbiadene (Tv). *cod 13637*



CERTIFICATA LA DOC PROSECCO LIVON - Nuovo primato per le aziende agricole Livon. È, infatti, una bottiglia del Prosecco Villa Chiopris di Livon la prima a essere stata certificata negli Albi Doc da parte della direzione centrale Risorse agricole. La nuova zona Doc si estende oggi dall'omonima frazione di Prosecco, in provincia di Trieste, al Friuli, fino alle provincie venete di Treviso, Vicenza, Belluno, Padova e Venezia. *cod 13552*

Nuovo progetto
per la veneta Vigne di San Pietro Paradiso della Valpolicella e non solo



Le "Vigne di San Pietro" di Sommacampagna (Vr) è l'azienda agricola di 10 ettari sulle colline moreniche a sud del Lago di Garda e situata alla sommità del colle San Pietro o San Pierin. Fondata da Sergio Nerozzi nel dal figlio **Carlo** (*a sinistra nella foto*), dal 2007 è partecipata da **Giovanni Boscaini** (*a destra nella foto*) che ha conferito i dieci ettari di vigne di sua proprietà sulle colline della Valpolicella classica.

Il progetto legato a questa nuova alleanza prevede la realizzazione di nuovi vini, sempre a marchio "Le Vigne di San Pietro", prodotti con la stessa meticolosa cura e con la supervisione dell'enologo Federico Giotto.

L'attuale produzione di 70mila bottiglie, vendute alla ristorazione, al dettaglio specializzato in Italia e nei principali mercati del mondo, raggiungerà le 150.000 bottiglie con la messa a regime dei vigneti della Valpolicella.

I vini prodotti sono il Custoza Doc, il rosato Corderosa Igt, lo speziato Bardolino Doc e il profumato Valpolicella Doc, il Valpolicella Superiore Ripasso Doc, il vellutato Refolà Igt, il passito Duecuori Igt, l'Amarone classico Doc 2010. **(M.F.)** *cod 13625*



Cantina Soave, bilancio positivo Punta agli States

Approvato il bilancio della casa veronese per l'esercizio 2008-09 che fatturato di 78 milioni di euro. Soddisfazione di Bruno Trentini e Bruno Carlesso, direttore e presidente, per il fatturato dei vini a marchio azienda che da solo registra un incremento del 20% sul totale rispetto al 2008. Cantina di Soave ha raggiunto, in tema di liquidazione delle uve, i 40.280.000 euro, confermandosi principale azienda cooperativa vitivinicola di primo grado in Italia. *cod 13236*

L'OLTREPÒ RICORDA CARLO BOATTI



È morto a 77 anni uno dei grandi produttori dei vini dell'Oltrepò. Dal 1959 guidava l'Azienda agricola Monsupello insieme alla moglie Carla e poi ai figli Pierangelo e Laura. Attenzione al territorio e alla tradizione, ma anche all'innovazione segnano una vita all'insegna della qualità enologica. *cod 13900*

TERZO OUTLET PER LA BEATO BARTOLOMEO - La Cantina Beato Bartolomeo di Breganze (Vi) ha inaugurato a Castelfranco Veneto (Tv) un nuovo outlet, il terzo punto di vendita diretta. Servizio, completezza della gamma dei prodotti, che annovera oltre 40 referenze Doc, e convenienza sono i fattori del successo. *cod 13340*

CANTINA ALDENO, PUNTO VENDITA MULTIMEDIALE - Ad Aldeno (Tn) ha aperto al pubblico il nuovo punto vendita aziendale e di accoglienza della Cantina Aldeno. Si tratta di una cantina dal concept inedito, una sorta di full immersion nel mondo del vino attraverso un percorso multimediale. *cod 13368*

250MILA DOLLARI PER MAXI TARTUFO E PROSECCO BISOL

Battuto all'asta e acquistato a 250mila dollari Usa a Macao uno dei lotti di tartufo abbinati a una Jeroboam di Crede Prosecco Bisol in occasione della seconda edizione dell'Asta internazionale del tartufo italiano. Ad aggiuducarselo Stanley Ho, magnate cinese. *cod 13444*

COLOGNOLA AI COLLI, FATTURATO IN CALO DEL 13% - In calo il fatturato della Cantina di Colognola ai Colli (Vr): causa, la diminuzione dei prezzi e la minore quantità di vino venduto. Il fatturato di 29.662.000 euro ha permesso di liquidare ai 1.044 soci 22 milioni di euro, a fronte di un positivo volume dei conferimenti in 525mila quintali di uve. *cod 13494*

MONTALDO PRESIDENTE DI ENOTECA DI BARBARESCO - Nuove cariche all'Enoteca regionale di Barbaresco. Alla presidenza è stato confermato Giancarlo Montaldo che rappresenta il Comune di Barbaresco; vice presidente è Pietro Giovannini. *cod 13539*

Syrah degli Angeli è il "prescelto"

Per il secondo anno consecutivo è lo Syrah in purezza il vino "prescelto" che rappresenterà il fiore all'occhiello dell'azienda agricola Castello degli Angeli di Carobbio degli Angeli (Bg) per l'annata 2007. La decisione è scaturita al termine di un referendum, guidato dal Seminario Veronelli, che ha visto in qualità di giudici un centinaio di persone: esperti di vino, giornalisti, amici, buongustai che hanno partecipato, nelle splendide sale del Castello degli Angeli, a una cena preparata da Giuseppe Beretta, cuoco del ristorante Barbariccia.

Nel corso della cena sono stati degustati vini rossi di tre diverse barriques selezionate per l'occasione al fine di individuare il vino "prescelto". Ognuna delle barriques contiene vini provenienti da vitigni diversi coltivati sulle pendici della collina del castello. I tre vitigni presentati anonimamente ai convitati, tutti annata 2007, sono stati lo Syrah, il Merlot e il Cabernet sauvignon. Nelle preferenze dei convitati ha prevalso il Syrah che è il "prescelto" e come tale verrà imbottigliato e messo in vendita. Anche lo scorso anno la preferenza andò allo Syrah (annata 2006), mentre l'anno prima vinse il Petit Verdot, vendemmia 2005. Prima ancora il Sangiovese 2003 e il Cabernet sauvignon 1999.

L'azienda agricola Castello degli Angeli, che ha nel proprietario **Mauro Tajariol** (*a sinistra nella foto*) un imprenditore appassionato e lungimirante, può attualmente contare su una produzione limitata di circa 10-11mila bottiglie l'anno, di cui 8mila di rosso (i tagli bordolesi "Barbariccia" e "Amedeo" Valcalepio Rosso Doc) e il resto di bianco (Chardonnay Igt Bergamasca). Cantiniere è **Valerio Bonomelli** (*a destra nella foto*), con la consulenza dell'enologo Massimo Gigola.Oltre all'azienda agricola, il Castello degli Angeli propone un raffinato ristorante (aperto la sera, la domenica anche a pranzo, chiuso lunedì e martedì), alcune camere di grande charme e la possibilità di usufruire dell'intera struttura per cerimonie e banchetti.

Impagabile il panorama che si gode da questa collina a sbalzo sulla pianura padana. **(R.V.)** *cod 13256*



San Leonardo, bordolese che conquista

La Tenuta San Leonardo è un piccolo borgo ubicato nel cuore della Val Lagarina: una piccola comunità trentina che gode di un peculiare microclima temperato. La Tenuta Guerrieri Gonzaga è nota nel mondo per un grande vino rosso, il San Leonardo, una "taglio bordolese" che mantiene negli anni fragranza e potenza, come hanno constatato i buongustai convenuti a Bergamo al ristorante Ai Santi per una cena abbinata a tre annate del San Leonardo (2001, 1999 e 1996). Iniziativa voluta dai titolari Daniela e Nicola Zanini. In abbinamento alle proposte dei cuochi Maurizio Bonomi e Mattia Giupponi, il San Leonardo ha espresso, soprattutto nell'annata 1999, tutta la sua intensità. Sorprendente il "budino al puzzone di Moena con gocce di miele", abbinato al San Leonardo 1996. *cod 13223*

Italia a Tavola network

Quotidiano

Clicca su www.italiaatavola.net



Sett

Iscriviti all



...e non perderti la nuova

RistoTv

www.ristotv.it






Sfrutta ogni occasione per aggiornarti!
imanale
la newsletter
Newsletter settimanale
Mensile
Abbonati alla rivista
Novembre 2009 - anno XXI
Italia a Tavola
ROTARI
CUVÉE 28
RISTORAZIONE - BAR - OSPITALITÀ - ENOGASTRONOMIA - TERRITORIO
Per abbonarti alla rivista
vai su www.italiaatavola.net
e clicca su "Abbonamenti"



Gli stellati Dolo-mitici: da sinistra Arturo Spicocchi, Claudio Melis e Norbert Niederkofler. Foto di F.Planinschek



Chef's Cup 2010

La grande cucina tra fornelli, territorio e sci

Dolomiti, sole, neve e ottima cucina gourmet sono stati gli ingredienti della 5ª edizione della Chef's Cup Südtirol 2010, l'evento promosso dai Dolo-mitici, i tre ristoranti stellati dell'Alta Badia capitanati dal due stelle Michelin Norbert Niederkofler, affiancato da Claudio Melis (1 stella), del Ciasa Salares di San Cassiano (Bz), e Arturo Spicocchi (1 stella) del Perla di Corvara (Bz). Tre giorni durante i quali l'eccellenza enogastronomica di alcuni dei più noti cuochi italiani ed europei ha sedotto e deliziato.

La manifestazione, unica per lo spirito di amicizia che la anima e tra le principali in Italia per la capacità di incontrare tanti maestri di cucina, ha radunato in Alta Badia alcuni fra i più noti cuochi nazionali e internazionali, e con loro giornalisti, critici e produttori, per un'amichevole e conviviale sfida sugli sci e in cucina.

Dopo l'avvio domenica 17 gennaio scorso al Rosa Alpina di San Cassiano per il benvenuto dei tre chef Dolo-mitici con una cena a base di prelibatezze locali e non solo, lunedì 18 si sono svolte: la gara di sci, vinta da Simon Tirel del ristorante Klosterli di Gstaad (Svizzera); la combinata Acqua Panna S. Pellegrino Ski Cup, vinta da Karl Obauer del ristorante Obauer a Werfen (Austria); l'Audi driving Chef's Cup, vinta da Thomas Kavcic del ristorante Pri Lojzetu a Vipava (Slovenia); la Golf Competition Chervò Pitch&Putt e la Tanqueray No. 10 Cocktail Competition, vinta da Giancarlo Morelli dell'Osteria del Pomireau a Seregno (Mi). La giornata è proseguita con il Pasta party by Verrigni degli chef stellati dell'Emilia Romagna (erano presenti Gianni D'Amato del Rigoletto di Reggiolo, Filippo Chiappini Dattili dell'Osteria del teatro di Piacenza, Marco Parizzi di Parma e Aurora Mazzucchelli del ristorante Aurora di Bologna). Si è terminato con la cena in quota dal titolo "I sapori delle isole", con protagonisti gli chef e i piatti siciliani al Moritzino.

Martedì mattina il professor Mauro Defendente Febbrari ha invece animato le libere conversazioni dal titolo "Cibo e salute: matrimonio possibile", durante le quali è emersa l'importanza della cucina mediterranea nella prevenzione di patologie cardiovascolari e della dieta come prima medicina, che insieme all'alternanza di alimenti e alla scelta di prodotti stagionali, sono l'atteggiamento alimentare, sano e giusto, da adottare e perseguire. Il pranzo si è svolto sulla terrazza dell'hotel Ciasa Salares, dove i cuochi svizzeri hanno cucinato le tipiche specialità da baita.

Martedì sera c'è stato l'epilogo con la tradizionale cena di gala per la raccolta di fondi destinati in beneficenza, nel salone La Limonaia del Rosa Alpina con un inedito menu scritto da Amedeo Modigliani nel 1919, che per la prima volta è stato realizzato e interpretato da alcuni dei migliori chef internazionali. La serata è terminata con la consegna dell'assegno di 16.500 euro raccolti alla cena, devoluti in beneficenza al Modigliani Institut per la costruzione di Casa Modigliani e alla Fondazione Rita Levi-Montalcini Onlus per il progetto a favore dei bambini della Somalia. *cod 13889*



Ursula e Hugo Pizzinini, Norbert Niederkofler, Arturo Spicocchi, Michil Costa, Stefan Wieser, Claudio Melis, Wilma Wieser

Danilo Corona trionfa a "Garden chef"



Danilo Corona (*nella foto accanto*) è il vincitore del concorso di cucina "Garden chef", che si è svolto all'Hilton Garden Inn Florence Novoli, con un primo piatto ispirato alla tradizione culinaria romana: "All'ospite far sapere quanto son buoni gli spaghetti con il cacio e le pere". Una giuria di giornalisti ha scelto il piatto vincitore tra le proposte dei 5 cuochi degli Hilton Garden Inn italiani in base all'originalità della ricetta, alla presentazione, al gusto e all'attinenza al marchio. La creazione di Danilo Corona entrerà a far parte dei menu delle 500 strutture a livello internazionale.

Danilo, 38 anni, cuoco dell'Hilton Garden Inn Rome Airport dall'apertura dell'hotel nel 2006, ha preparato una ricetta romana, con pochi ingredienti e dal sapore "pulito", che soddisfa le richieste di un viaggiatore in cerca di piatti gustosi. **Jim Cone**, vice president of brand marketing per Hgi - che ha premiato il vincitore - ha dichiarato: «Hilton Garden Inn è un concetto relativamente nuovo per l'Italia e abbiamo deciso di aumentarne l'*awareness* in un modo divertente. L'Italia ha un'eredità gastronomica senza uguali e con il concorso Garden chef avremo la possibilità di offrire il meglio dell'Italia ai nostri ospiti a livello internazionale».

Di seguito l'elenco dei nomi degli chef in gara con i rispettivi piatti in ordine di apparizione:

- **Giacomo Carboni** - Hilton Garden Inn Florence Novoli: Saccottino al profumo di zafferano ripieno di chiodini e scampetti su coulis tiepido di crostacei e timo
- **Danilo Corona** - Hilton Garden Inn Rome Airport: All'ospite far sapere quanto son buoni gli spaghetti con il cacio e le pere
- **Mimmo Saulle** - Hilton Garden Inn Bari: Pasta su crema di broccoli con pomodorino infornato, pollo e petali di grana
- **Evasio Giuseppe Vitale** - Hilton Garden Inn Matera: Sfogliatella alla crema di spinaci e parmigiano con ragout di manzo
- **Lakroune Abdelouaheb** - Hilton Garden Inn Bologna San Lazzaro: Fagottino croccante su crema di porcini ed erba cipollina.

L'iniziativa Garden chef intende valorizzare l'offerta gastronomica, una delle caratteristiche chiave di Hilton Garden Inn, un brand, che in Italia ha registrato una notevole espansione, grazie alla combinazione tra qualità dei servizi e tariffe convenienti. I ristoranti full-service del marchio in Italia propongono specialità locali, nazionali e prelibatezze della cucina internazionale e offrono, oltre a prima colazione, pranzo e cena, anche servizio serale in camera. In ognuno di questi hotel è possibile trovare gli elementi che caratterizzano il marchio, come il letto autoregolabile con tecnologia Garden Sleep System, la sedia ergonomica Mirra di Herman Miller, un business center aperto 24 ore su 24, accesso gratuito a Internet WiFi ad alta velocità e spazi meeting flessibili di piccole e medie dimensioni con tecnologia all'avanguardia. Accanto all'elegante lobby e alla reception, una lounge e un bar per il relax, nonché il Pavilion Pantry Shop, aperto 24 ore su 24, dove gli ospiti possono acquistare un'ampia selezione di snack e drink.

Al primo hotel inaugurato nel 2006 a Firenze Novoli ne sono seguiti altri 5: all'aeroporto di Roma, a Matera, a Milano Malpensa, a Bologna San Lazzaro e a Bari. Entro il 2011 saranno aperti altri 3 hotel - a Lecce, a Venezia San Giuliano e a Treviso. Scelta ideale per il business traveller, in quanto vicino agli aeroporti, alle stazioni ferroviarie e all'imbocco delle autostrade, questi hotel sono un'ottima soluzione anche per viaggiatori leisure e per le famiglie, perché offrono, a prezzi accessibili, le garanzie di un marchio Hilton. (*Servizio e foto a cura di Giulio Ziletti*) *cod 13461*





Dall'esperienza contadina La cucina è il cuore di casa

di Sergio Mei



Alcune espressioni dialettali hanno spesso identificato la casa con la cucina. In Emilia Romagna, per esempio, "andé in cà" significa "andare in cucina". Questo spiega la centralità che la cucina ha sempre avuto nelle case contadine. Un unico ambiente, con il fuoco al centro e un'apertura in alto per il fumo accoglieva chi entrava. E attorno al fuoco, vero cuore della casa, ci si riuniva, ci si scaldava, si cuocevano i cibi e si mangiava.

Nelle abitazioni delle classi altolocate, invece, la cucina era tenuta il più lontano possibile dai luoghi di soggiorno. Nei palazzi signorili si trovava spesso su un piano diverso rispetto a quello della sala da pranzo e si usava l'ascensorino. Il lavoro dei cuochi non doveva essere messo in mostra, anche se si trattava di cucine straordinarie, come quella descritta nel 1570 da Bartolomeo Scappi, cuoco di papa Pio V, «che comprendeva: una stanza principale con focolare, fornelli, tavole, mensole, vasche, mortai; un'altra con strumenti per preparare la pasta, le salse e molte altre vivande; un cortile attrezzato per lavorare le carni, i pesci, le verdure; uno stanzino fresco per le conserve e uno per riporre le masserizie».

Fra due idee di cucina così diverse - una talmente centrale da diventare sinonimo della casa e l'altra emarginata dai locali importanti - la prima, quella popolare e contadina, dopo secoli di subalternità culturale ha finito per imporsi. Ciò è accaduto nel corso del Novecento, con il venir meno della servitù nelle case borghesi e le rivendicazioni delle padrone di casa, costrette ora al lavoro in cucina per non vedersi escluse dalla vita in tinello o in salotto. Nasce poi, negli anni Trenta, la nuova formula della cucina/sala da pranzo, detta all'americana.



Sergio Mei
Executive chef del Four Season di Milano, presenta i suoi colleghi

Negli ultimi decenni, invece, la cucina ha guadagnato altro terreno fra gli spazi domestici: disegnare la casa attorno alla cucina oggi non è più un segno di povertà, ma può diventare un progetto che sollecita la fantasia degli architetti di tendenza. Anziché nasconderla, oggi la si ostenta.

Lo stesso accade nei ristoranti alla moda, dove le cosiddette "cucine a vista" mettono orgogliosamente in mostra il lavoro dei cuochi, senza più relegarlo in recessi nascosti.

cod 13387

le ricette di Sergio Mei

Spuma di baccalà con peperoni arrostiti e crema di prezzemolo

INGREDIENTI: 350 g di baccalà, 2 l di latte, 10 g di timo fresco, 5 stecche di citronella, 150 g di olio, 50 g di cipolla, 5 g di aglio, 1 g di alloro, 10 g di capperi, 10 g di acciughe, 20 ml di vino bianco, 8 peperoni rossi baby, 100 g di prezzemolo, 20 ml di aspretto di pesche, sale e pepe

PREPARAZIONE: immergere il baccalà in un mastello pieno d'acqua, spazzolarlo per togliere il sale incrostato. Procedere nella dissalazione mettendo il recipiente in frigo a 5°C e cambiando l'acqua due volte al giorno per 5 giorni. Nell'ultimo sostituire l'acqua con latte aromatizzato con timo fresco e citronella battuta.

Per la spuma versare 50 g di olio in una casseruola sul fuoco e farvi appassire la cipolla affettata sottilmente e l'aglio in camicia. Unire l'alloro, il timo, i capperi, le acciughe, il baccalà dissalato. Bagnare con latte e vino bianco e cuocere a fuoco moderato per 20 minuti. Inoltre mettere il baccalà nel mixer e montarlo con 50 g di olio. Lavare i peperoni, asciugarli e condirli con olio e sale. Cuocerli sopra le braci o in forno caldo a 180°C per 10 minuti. Pelarli, rifilarli e farcirli con il baccalà. Immergere le foglie di prezzemolo in acqua salata in ebollizione. Scolarle e metterle nel frullatore con l'olio, l'aspretto di pesche, sale e pepe. Frullare fino a ottenere una crema ben emulsionata. Versare la crema di prezzemolo a specchio nelle fondine e disporre sopra i peperoni farciti. Infine decorare con foglioline di dragoncello e paté di olive nere.





Trionfo assoluto di "milanesità" in 29 ristoranti

Ha chiuso i battenti la rassegna "Dal risott giald al panetton: viaggio nella cucina ambrosiana", organizzata da Camera di commercio, Provincia di Milano, Unione del commercio ed Epam. Alla rassegna hanno partecipato 29 ristoranti, di cui 26 di città e 6 della provincia, identificati con il marchio Deca, che hanno proposto un menu da tre portate milanesi a prezzi fissi. Dalla costoletta ai nervetti, dall'ossobuco alla cervella, con i vini di San Colombano al Lambro. **(M.F.)** *cod 13383*

Emmanuele Forcone

Il 26enne di Vasto vince al Sigep il campionato italiano di pasticceria

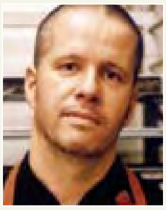
Si sono da poco spenti i riflettori sui concorsi e i campionati del Sigep, il salone internazionale della gelateria, pasticceria e panificazione artigianali di Rimini.

Ma il 25 gennaio scorso i fari erano puntati sul Campionato italiano seniores di pasticceria a cura di Conpait, competizione valida anche per individuare i componenti della squadra italiana che il prossimo anno gareggeranno alla Coppa del mondo di pasticceria. I concorrenti si sono misurati nell'arco di tutta la giornata nella realizzazione di opere ed elaborati in cioccolato, zucchero e ghiaccio. Alla fine, la giuria ha decretato **Emmanuele Forcone** (*nella foto*), 26enne di Vasto (Ch), il nuovo Campione d'Italia di pasticceria.

Forcone ha anche vinto la selezione per la lavorazione dello



zucchero. Domenico Longo di Treviso s'è aggiudicato la menzione per la lavorazione del ghiaccio, mentre Davide Comaschi di Milano ha superato tutti nella lavorazione del cioccolato. Saranno quindi questi tre pasticceri a rappresentare l'Italia alla Coppa del Mondo di Pasticceria che nel 2011 si disputerà a Lione. *cod 13926*



ERNST KNAM VINCE IL CONCORSO MONOPORZIONI ICAM
Assegnato a Ernst Friedrich Knam di Milano il quinto concorso Icam Linea Professionale con la monoporzione al cioccolato intitolata "Semplicemente dolce". Medaglia d'argento per Francesco Manfredi di Teggiano (Sa) con "Dessert Risveglio". Al terso posto Gaetano Mignano di Monte Procida (Na) con "Harmaskis". *cod 13924*

MARCHESI AL CINEMA NEL FILM DI PIERACCIONI - Dopo due citazioni su Topolino e nel film animato Ratatouille, è il film di Leonardo Pieraccioni, "Io e Marilyn", a utilizzare Gualtiero Marchesi come icona. Il protagonista, interpretato da Pieraccioni, nella storia ripara piscine e si chiama come il cuoco. *cod 13522*



FILIPPO LA MANTIA AMBASCIATORE DEL GUSTO SICILIANO NEL MONDO - Filippo La Mantia è stato insignito del titolo di Miglior ambasciatore siciliano del gusto nel mondo nell'ambito di Best in Sicily 2010 che ha premiato 12 professionisti fortemente impegnati nella produzione di servizi e prodotti di altissima qualità che mantengono alto il prestigio della Sicilia. *cod 13961*

MARCHESI DIPLOMA 50 NUOVI PROFESSIONISTI - A Colorno (Pr), nella sede di Alma, la scuola internazionale di Cucina italiana, Gualtiero Marchesi ha consegnato i diplomi a 50 nuovi allievi neodiplomati del corso superiore di cucina, che concludono un percorso formativo di quasi un anno. *cod 13845*

SAPORI TICINO 2010 SI TINGE DI ROSA - Sin dal 2007 il Cantone ha voluto accostare l'alta gastronomia al turismo con "Saveurs Ticino". La quarta edizione si tingerà di rosa: dall'11 aprile al 2 maggio prossimi, 7 dei migliori chef ticinesi incontreranno altrettante cuoche europee. *cod 13871*

La pausa di Adrià Chiude il ristorante molecolare



Troppe ore di lavoro, polemiche, poco tempo per se stesso e per cercare ispirazione. Da qui la decisione di una pausa. **Ferran Adrià** (*nella foto*), il cuoco più famoso al mondo, osannato ma anche criticato per la cucina molecolare, ha deciso di prendersi una pausa di riflessione. E per due anni terrà chiuso il ristorante El Bulli di Cala Montjoi, vicino Roses in Costa Brava. *cod 13948*

Pizza napoletana Stg

Finalmente è tutelata dall'Europa



Dopo tanti rinvii dal 9 dicembre 2009 la "Pizza napoletana" ha il riconoscimento ufficiale di "Specialità tradizionale garantita" (Stg) e la sua ricetta - dagli ingredienti alla forma tondeggiante fino alla cottura e alla conservazione - è protetta dall'Unione europea contro imitazioni e falsi.

Un riconoscimento ufficiale che arriva dopo quasi cinque anni dalla domanda e nell'anno in cui la Pizza Margherita ha festeggiato il suo 120° anniversario. La Stg originale si caratterizzata per il cornicione rialzato, di colore dorato, proprio dei prodotti da forno, morbido al tatto e alla degustazione; per la consistenza morbida, elastica, facilmente piegabile; per un sapore particolare, sapido, derivante dal cornicione, che presenta il tipico gusto del pane ben cresciuto e ben cotto, mescolato al sapore acido del pomodoro, all'aroma, rispettivamente, dell'origano, dell'aglio o del basilico, e al sapore della mozzarella cotta; e per l'odore caratteristico, profumato,

DAL DISCIPLINARE

Art.1 - NOME DEL PRODOTTO

L'attestazione di specificità **Pizza napoletana Stg**, secondo la tradizione napoletana, è riservata al prodotto da forno proveniente da aziende dedicate alla produzione, definite Pizzerie, e destinato al consumatore finale. [...]

La **Pizza napoletana** è una preparazione alimentare costituita da un supporto di pasta lievitata, condita e cotta in forno a legna. Il prodotto si caratterizza per l'impiego di materie prime selezionate direttamente dal produttore e per le tecniche di lavorazione. [...]

Art. 3 - INGREDIENTI

Le materie prime di base caratterizzanti la **Pizza napoletana** sono **farina di grano tenero tipo 00** con l'eventuale aggiunta di **farina tipo 0**, **lievito di birra**, **acqua naturale potabile**, **pomodori pelati** e/o **pomodorini freschi**, **sale marino** o **sale da cucina**, **olio d'oliva extravergine**. Altri ingredienti che possono essere utilizzati nella preparazione della Pizza napoletana sono: l'**aglio** e l'**origano**; la **mozzarella di bufala campana Dop** e il **basilico fresco**; la **mozzarella Stg**. *cod 13329*





foto Riccardo Mellillo

fragrante. Gli elementi che definiscono la specificità sono direttamente riconducibili ai tempi e alle modalità delle operazioni, nonché all'abilità e all'esperienza del pizzaiolo, figura centrale della tecnica napoletana di preparazione. Il forno a legna, infine, è un elemento di primaria importanza per la cottura e la qualità della Pizza napoletana Stg, e sono proprio le sue caratteristiche tecniche che intervengono in modo assoluto sulla riuscita della classica specialità. Alla faccia di chi la vorrebbe proporre come una bibita nel distributore...

Insomma, è un riconoscimento che rappresenta anche un passo avanti importante nella protezione del Made in Italy, in particolare nella lotta alla pirateria alimentare a livello internazionale. Infatti - come ha scritto RaiNews24 - se la pizza è sinonimo di italianità, la "Pizza napoletana" meglio di ogni altro prodotto esprime il valore, la tipicità e la tradizione dell'agricoltura italiana. Tanto che, non casualmente, anche il ministro delle Politiche agricole Luca Zaia ha espresso soddisfazione per questo risultato. Per fregiarsi del titolo di "Pizza napoletana Stg", secondo quanto prevede il disciplinare di produzione certificato da Bruxelles, la pizza deve avere un diametro non superiore ai 35 cm, il bordo rialzato fra 1 e 2 cm e nel condimento solo pomodori pelati, mozzarella di bufala campana Doc o la mozzarella Stg, aglio, un filo d'olio, sale e foglie fresche di basilico.

La cottura dovrà avvenire esclusivamente in forni a legna e appena uscita dal forno la pizza dovrà avere una consistenza insieme morbida ed elastica, facilmente piegabile a libretto. Ma, come si è detto, la si potrà soprattutto riconoscere dal suo odore caratteristico, profumato e fragrante. Senza dimenticare che non potrà essere congelata o surgelata o posta sottovuoto per successiva vendita, e non dovranno mancare i controlli lungo tutta la catena di produzione.

E occhio al logo "Pizza napoletana Stg prodotta secondo la tradizione napoletana": se non c'è, non è quella verace. *cod 13295*

Stg al Galletto d'oro di Mozzo

La pizzeria bergamasca ha organizzato una serata a tema. «Un grande successo che va oltre le nostre aspettative», ha detto il patron **Luigi Iorio Esposito**. Presente all'evento anche il presidente dell'Accademia italiana della pizza Antonio Conte, che ha sottolineato la necessità di organizzare più spesso serate come questa. Esposito lo ha preso in parola programmandone un'altra per la "Marinara Stg". **(L.T.)** *cod 13770*



foto Riccardo Mellillo

Una Stg che piace all'intera categoria


foto Riccardo Mellillo

Le associazioni italiane dei pizzaioli hanno espresso unanime soddisfazione per l'importante traguardo raggiunti. «In Italia - ha commentato per "Italia a Tavola" **Emilio Giacometti**, presidente dell'Associazione nazionale pizzaioli e ristoratori (Anpir) - ogni regione dovrebbe avere una sua "Dop" per la pizza. Non è solo in Campania che si è in grado di realizzare un prodotto di qualità. La forza della pizza napoletana è stata il fatto di essere esportata dappertutto, diventando baluardo della tradizione della pizza nel mondo. Sono ormai quasi due secoli che si fa la pizza, perciò si tratta di un prodotto che necessitava di un riconoscimento e una tutela a livello internazionale».

«La Campania - ha dichiarato **Domenico Scola**, vicepresidente dell'Anpir e commissario esterno dell'Associazione verace pizza napoletana (Avpn) - ha raggiunto un traguardo che aspettava da molto tempo. All'Associazione verace pizza napoletana spetta la patria potestà del riconoscimento attribuito a livello europeo, un risultato che aspettava dal lontano 1982, quando sono state avanzate le prime richieste di tutela a Bruxelles. Siamo felici per questo riconoscimento poiché conferisce identità e nome a un prodotto importante come la pizza. Ora bisogna che dentro e fuori dalle pizzerie ci si attenga al disciplinare, a partire dall'utilizzo del forno a legna».


foto Riccardo Mellillo

«Siamo soddisfatti - ha fatto sapere **Sergio Miccù**, presidente dell'Associazione pizzaioli napoletani (Apn) - per questo importante riconoscimento. È il secondo prodotto italiano che a livello europeo ottiene il marchio Stg, dopo la Mozzarella di bufala campana. In più l'Apn ha già presentato la domanda per il riconoscimento della qualifica di pizzaiolo all'interno delle scuole alberghiere. Personalmente bandisco le cosiddette "scuole di pizzaioli", che non offrono una preparazione adeguata e professionale e per lo più sono volte soltanto guadagnare dei soldi. Quella del pizzaiolo è una professione seria, che richiede tempo, esperienza e cultura: solo le scuole alberghiere possono garantire una simile preparazione».

Anche Confagricoltura ha valutato positivamente l'assegnazione. «Attraverso la Stg - ha dichiarato in una nota - si potranno valorizzare singoli ingredienti di qualità che la compongono, come la mozzarella di bufala campana Dop e la mozzarella Stg». «L'Europa - ha dichiarato anche il ministro delle Politiche agricole **Luca Zaia** - ha premiato il lavoro e la tenacia dei produttori napoletani che finalmente vedono raggiunto il loro traguardo: il marchio Stg a tutela di un prodotto simbolo della tradizione napoletana che troppo spesso e da troppo tempo è stato oggetto di pessime imitazioni che niente hanno da spartire con la vera ed unica Pizza napoletana. È una grande battaglia vinta per l'Italia. Nonostante li ostacoli posti da alcuni Paesi membri».

Al ministro Zaia ha fatto eco la Fipe-Confcommercio, la Federazione dei pubblici esercizi, che ha rivendicato l'importanza della preparazione della pietanza e la qualità del servizio nell'assegnazione del marchio di garanzia. «Il riconoscimento da parte dell'Unione europea del marchio Stg per la Pizza napoletana - ha detto **Lino Enrico Stoppani**, presidente Fipe-Confcommercio imprese per l'Italia - è un'ottima notizia per tutti gli italiani. È un premio alla capacità degli esercenti che la servono tutti i giorni, anche a mezzogiorno, a tavola. Il vero valore aggiunto della pizza consiste infatti nella sua preparazione e nel servizio al cliente». Il nuovo riconoscimento interesserà ben 25mila esercizi con servizio al tavolo che trovano in Fipe la rappresentanza del settore. Secondo i dati del centro studi Fipe, le pizzerie danno lavoro a 150mila addetti e sono in grado di produrre un volume d'affari pari a 5,3 miliardi di euro l'anno, per una media annua di 280 giornate di apertura con circa 75 coperti al giorno. La pizza è ritenuta molto economica come dimostrano sempre i dati del centro studi Fipe che stimano anche in 10 euro lo scontrino medio per un pasto.

cod 13328

Prodotti a km zero

In Veneto avviata la prima legge per promuovere territorio e ambiente



Con il via libera dell'Unione europea è operativa la prima legge sui cibi a "chilometro zero" approvata dalla Regione Veneto su iniziativa della Coldiretti. L'aumento del costo dei carburanti incide pesantemente sulla spesa alimentare, visto che ogni pasto percorre in media 1.900 km prima di giungere sulle tavole, e l'operatività della legge consentirà di far arrivare più facilmente sulle tavole prodotti locali che non devono percorrere lunghe distanze.

Il testo innovativo introduce per la prima volta la definizione di "prodotti agricoli a km zero" individuando caratteristiche precise quali: stagionalità, sostenibilità ambientale, qualità organolettiche e legame con la tradizione culinaria. Tra gli obiettivi della legge vi è la promozione del patrimonio agroalimentare regionale nei pasti di scuole elementari, istituti scolastici superiori, università, ospedali e caserme nella misura del 50%, una percentuale che non discrimina il prodotto di origine extraregionale o straniera ma valorizza le tipicità locali consentendo ai consumatori di fare scelte consapevoli, sostenibili in termini di prezzo e meno impattanti.

Sotto lo slogan "km zero" sono operativi 100 mercatini agricoli, una mensa ospedaliera (la seconda d'Italia) ad Adria (Ro), un circuito di 30 ristoranti che adottano menu a breve distanza utilizzando le tipicità delle campagne limitrofe e oltre 36mila pasti all'anno nelle scuole dei comuni di Vittorio Veneto, Tombolo, Galliera Veneta, Rosolina e Porto Tolle sono realizzati con prodotti locali, ma iniziative sono presenti in tutta Italia.

Il vicepresidente regionale **Franco Manzato** è soddisfatto: «La legge veneta non è solo la prima in Italia sui prodotti a km zero - ha ribadito - ma è un esempio di federalismo applicato: rispetto a una omogeneità che rischia solo di appiattire tutto, esaltiamo le qualità di ogni singolo territorio». *cod 13767*

Annus horribilis

Record di locali chiusi in tutta Italia

Il 2009 sarà ricordato come un anno storico per i pubblici esercizi, ma non in positivo: per la prima volta, infatti, il numero di imprese iscritte nei 12 mesi non supererà quelle cessate. Da gennaio a settembre hanno chiuso i battenti oltre 16mila tra bar e ristoranti italiani, principalmente al nord, con un bilancio negativo tra attività avviate e cessate (-634). La previsione è stata fatta dalla Fipe-Confcommercio, che ha tracciato il bilancio dei primi nove mesi dell'anno tra natalità e mortalità delle imprese.



A chiudere sono i "piccoli" con meno di 5 addetti e le realtà a conduzione familiare situati nei piccoli centri, mentre il 40% delle nuove aperture è dovuto agli immigrati nelle grandi città. I dati peggiori si registrano al nord, in particolare in Emilia Romagna (-189). Al centro è andato male il Lazio (-158), mentre al sud la Sicilia (-216). Soltanto in 6 delle 20 Regioni, in prevalenza meridionali, il dato è positivo, in Molise (+10), Campania (+266), Puglia (+3), Basilicata (+4), Calabria (+88) e Sardegna (+14). Difficile la situazione in Lombardia, dove hanno chiuso 2.449 imprese su 2.589 iscritte. Mortalità in Piemonte (-73) e Veneto (-64) dove però le perdite sono state contenute. Chi soffre è la fascia di locali intermedia. *cod 13271*

CONTROLLI SANITARI, IN TOSCANA TARIFFE RIDOTTE - Tariffe ridotte e regole più snelle per i controlli sanitari che le Asl effettuano nelle aziende alimentari. Le ha approvate la giunta regionale su proposta dell'assessore Enrico Rossi. La decisione risolve un problema che ha molto preoccupato il settore. **(S.C.)** *cod 13366*

ALAJMO RICONFERMATO PRESIDENTE DI APPE PADOVA
Erminio Alajmo rieletto alla guida dell'Associazione provinciale pubblici esercizi di Padova per il triennio 2009-2012. Vice presidenti Federica Luni e Renato Piovani. Consiglieri Fabrizio Graziati e Giuliano Lionello. *cod 13388*

A TRENTO ALCOLTEST IN UFFICIO E IN FABBRICA - Alcol e droga costituiscono un problema anche sul posto di lavoro. Recepito l'accordo Stato-Regioni in materia di prevenzione degli infortuni: secondo le recenti statistiche 1 su 3 sarebbe causato dall'alcol. Nella provincia di Trento dal 15 gennaio sono iniziati i test a sorpresa. *cod 13677*

Additivi chimici addio
Ma solo in cucina?



Niente più additivi chimici nei piatti. Questo, in sostanza, il contenuto dell'ordinanza firmata lo scorso 22 dicembre davanti alle telecamere di "Striscia la notizia" - la popolare trasmissione diretta da Antonio Ricci, in onda ogni sera su Canale 5 - dal sottosegretario di Stato per il Lavoro, la salute e le politiche sociali **Francesca Martini** (*nella foto l'elaborazione grafica*). Obiettivo: vietare l'uso di sostanze sofisticate nelle cucine di tutti i ristoranti italiani.

«Abbiamo assoluto bisogno di garantire la sicurezza degli alimenti che vengono somministrati ai nostri cittadini quando vanno in qualsiasi ristorante o esercizio pubblico», affermava l'on. Martini. «Questa ordinanza riguarda la possibilità di escludere dai piatti serviti in tutti i ristoranti italiani quei prodotti chimici che fanno parte della cucina molecolare o destrutturata. L'industria li utilizza calibrandoli con processi di controllo ad altissimo livello, cosa che non può accadere nelle cucina di un ristorante. Lo stesso vale anche per le sostanze gassose che hanno provocato tra le altre cose problemi di sicurezza sul lavoro». Da questo gesto è impazzata una polemica che ha coinvolto numerosi nomi della cucina internazionale, a partire dal "molecolarista per eccellenza", Ferran Adrià.

Soprattutto perché, secondo Striscia, è considerevole anche il business che gira intorno a un certo tipo di cucina. Il giornalista tedesco **Jörg Zipprich** ha più volte affermato che gli chef beneficiano del denaro proveniente dalle industrie chimiche e da un programma dell'Ue per lo sviluppo dell'uso degli additivi nella cucina, chiamato Inicon, che dal 2003 al 2005 è stato finanziato per 1,2 milioni di euro: «Molti chef stanno usando sempre più additivi chimici, sia per motivi economici, perché puoi mettere molto meno cibo nel piatto, sia perché credono di essere molto creativi con l'ausilio di nuove formule e sapori e così via». Con l'ausilio della chimica, secondo Zipprich, 12 grammi di pesce possono sembrare

Un divieto sbagliato che non aiuta i consumatori

Partiamo da una premessa. Non amiamo la cucina molecolare. Da sempre la contestiamo per un uso esagerato e spesso non meditato di additivi che servono a modificare consistenze e aromi delle materie prime. In non poche occasioni ci siamo trovati in contrasto con chi cantava le lodi magnifiche e progressive di una moda che ha fatto più danni che bene alle Cucine italiane e all'immagine della nostra enogastronomia nel mondo. Con convinzione abbiamo quindi sostenuto nei mesi scorsi la campagna di "Striscia la notizia" che metteva all'indice le esagerazioni di tecniche non sempre ben conosciute da chi le utilizza, ma di per sé capaci di fare scattare come per miracolo punteggi alti sulle Guide dei ristoranti.

Detto ciò, con lo stesso rigore e lo stesso disinteresse per le finalità commerciali, vogliamo dire che la sceneggiata della sottosegretario Francesca Martini che ha firmato un'ordinanza per vietare l'uso di additivi chimici nei ristoranti davanti alle telecamere di "Striscia la notizia" non ci è piaciuta per nulla. Ci sembra solo una buffonata demagogica che rischia di creare nuovi problemi alla ristorazione italiana e non aiuta per nulla i consumatori a tutelare la propria salute. Anzi. Con un gesto degno del regime di Teheran, l'ineffabile sottosegretario ha scelto il pulpito televisivo per fissare il suo dogma che assolve la grande industria alimentare (che degli additivi fa un uso disinvolto da anni...) e condanna al rogo i discepoli di Adrià.

Ma via, cerchiamo di essere seri. Davvero qualcuno può pensare seriamente che i cuochi molecolari italiani siano fonte di rischio per intossicazioni o avvelenamenti? Al massimo causano un po' di inappetenza e dissenteria. Come può essere che se i cuochi usano in cucina un po' di agar-agar il consumatore rischia, mentre se lo impiega qualche multinazionale svizzera va tutto bene? Ma cosa mangia

al cliente una normale razione da 120 grammi. Niente di illegale dunque, ma sicuramente totale mancanza di onestà da parte degli chef, che ritenevano "poco importante" avvertire preventivamente il cliente della presenza di sostanze chimiche nel proprio cibo. Problema è che questi additivi chimici possono far male alla salute.

Secondo **Veniero Gambaro**, docente di analisi chimica dell'Università degli studi di Milano, «gli additivi chimici possono essere utilizzati in determinate situazioni e di solito l'uso è regolamentato. Alcuni possono essere considerati prodotti di sintesi e dare origine ad allergie quando non si conosce bene il tipo di derivazione».

Dopo il servizio messo in onda da Striscia la notizia sono state immediate le reazioni di Selecta Spa, azienda importatrice di prodotti per l'alta ristorazione. Il responsabile dell'ufficio acquisti **Guido Bruzzo** ha dichiarato: «In merito all'uso degli additivi alimentari, l'Unione europea si è già espressa con la pubblicazione, sulla Gazzetta ufficiale dell'Unione europea del 6/5/2008, della Posizione Comune (CE) N.7/2008. Il Governo

Articoli su www.italiaatavola.net
- **Additivi chimici in cucina addio. È scontro fra Governo e Selecta** *cod 13588*
- **Additivi, Martini e "Striscia". I cuochi chiedono spiegazioni** *cod 13723*

italiano non può essere all'oscuro dell'esistenza e del contenuto di questo documento, se non altro per il fatto che all'allegato IV esistono deroghe specifiche per "alimenti tradizionali" quali "Mortadella" tradizionale italiana e "Cotechino e zampone" tradizionale italiano. Gli eventuali motivi di dissenso della sottosegretario Martini avrebbero, per essere espressi, sedi più opportune di una trasmissione scandalistica durante la quale si procede a criminalizzare un marchio commerciale e screditare la categoria dei ristoratori».

Dopo questo acceso scambio di posizioni è calato il silenzio da parte delle istituzioni. A oggi non c'è stato ancora modo di conoscere il testo dell'ordinanza della Martini. Ma intanto, c'è chi si muove. Delle tante mail, telefonate e lettere di protesta e richieste di spiegazioni che abbiamo ricevuto in redazione, un esempio di grande concretezza sono le lettere scritte dagli addetti ai lavori e dai cuochi (*nel box sotto quella del cuoco Daniel Facen, ndr*), secondo cui la questione merita una risposta in tempi brevi. Soprattutto perché l'incompetenza delle dichiarazioni colpisce i ristoratori e non tutela i consumatori. Gli additivi "incriminati" (che ci piacerebbe fossero usati con discrezione e previa segnalazione) sono di uso generalizzato nell'industria alimentare. Ma questo utilizzo secondo la Martini sarebbe senza danni per i consumatori, mentre quello dei cuochi sì... Ignoranza o demagogia?



di solito la sottosegretario Martini? Dal Governo italiano ci saremmo aspettati (e questo lo richiediamo da tempo) nuovi regolamenti capaci di promuovere la trasparenza, non già le bolle contro l'eresia. Un conto è obbligare i ristoratori a indicare in menu se in qualche piatto (si spera non in tutti!) ci sono degli additivi, precisandone magari dosi e rischi. Un altro è vietare l'uso di questi prodotti per scelta dogmatica.

Noi apparteniamo a un'altra scuola di pensiero e sosteniamo la valorizzazione delle Cucine tradizionali (rivisitate, ovviamente) e delle materie prime di territorio. Ma non per questo abbiamo mai pensato che la cucina molecolare debba essere vietata per legge. Questo atto della Martini costituisce un'arroganza che solo una classe politica stupida e bigotta si può permettere. Ed è la stessa classe politica che già ha fatto abbastanza danni quando sosteneva la tolleranza zero in tema di consumo di vino e alcol.

Quel che serve realmente è che ai consumatori siano forniti tutti gli elementi per valutare un piatto: dai fornitori ai criteri di conservazione delle materie prime, fino a tutti gli additivi utilizzati. E questo deve essere chiaro nel menu per tutte le componenti che possono creare intolleranze o allergie. Quel che non si può accettare è che - in assenza di indicazioni mediche precise - siano i politici a fissare (come vorrebbero fare anche i burocrati a Bruxelles) cosa è giusto o meno mangiare. E se domani dopo l'agar-agar ci vietassero per legge anche di mangiare l'ananas? Un conto è fare una campagna per disincentivare l'uso di additivi (che sottoscriveremmo in pieno) e un altro è porre dei divieti che non poggiano su dati scientifici seri e intaccano solo le libertà personali di scelta e quelle di impresa.

Un'ordinanza come quella della Martini avrebbe avuto un senso se qualche centro di ricerca avesse accertato gli effettivi rischi e i pericoli dell'uso di un qualche additivo e il Governo ne avesse proibito l'utilizzo generalizzato. E quindi anche nell'industria alimentare. Considerando che si tratta di prodotti in uso da anni (e che dovrebbero essere stati testati per tempo) questo divieto fa davvero venire i brividi. **(A.L.)** *cod 13597*

Da cuoco molecolarista, grazie...

Caro Alberto, ho letto con attenzione il tuo commento. Sono d'accordo con quello che scrivi (non del tutto, vista la mia scelta di cucina). Ma in effetti additivi in mani sbagliate mi fanno paura, sopratutto se alle spalle non c'è una grande scuola classica. Ho incontrato uno scienziato che lavora in Svizzera e mi diceva che si fanno delle grandi risate con la storia di Striscia. Secondo me la ricerca di nuove strade serve solo a migliorare quella che già c'è, poi certo alcune cose riescono bene e altre meno. Continuerò il mio percorso con o senza additivi. Come dici tu un politico non può bloccare tutto, dal momento che a Striscia "non frega" nulla se gli additivi fanno bene o male ma vogliono solo fare audience. Cosa grave inoltre perché ho votato Lega. Fa paura somigliare sempre più a leggi da regime...



Daniel Facen
cuoco dell'Anteprima di Telgate (Bg)



Notizia che striscia

Dal polverone mediatico all'analisi chiara su additivi, sicurezza e futuro della cucina

sapori d'Italia

Riportiamo un estratto del servizio pubblicato su Sapori d'Italia dedicato alla cucina molecolare e alla polemica sollevata dalla sottosegretario Martini

di Guido Stecchi

Il polverone mediatico sollevato dallo squadrone di Ricci non si è certo acquietato in poche settimane ma sta avendo conseguenze persino preoccupanti che hanno coinvolto addirittura il Governo. La superficialità nelle informazioni e, purtroppo, anche nelle conoscenze di troppi addetti ai lavori e la voglia di farsi notare da parte di qualche politico molto avventato (per usare un eufemismo) stanno rivelandosi un pericolo concreto per un settore, quello della ristorazione, che è già nella confusione per conto suo. Non è difficile far leva su un pubblico che è già sconcertato dai prezzi di alcuni ristoranti corrispondenti, spesso, a una settimana di lavoro di un operaio. Certo, ci sono ristoratori che puntano sul sensazionalismo e fanno pagare il nulla con la presunzione di proporre un'opera d'arte. Per costoro il rispetto della natura, della salute e dell'effettiva gradevolezza dei piatti è un inutile optional. E non hanno scrupolo a servirsi di scorciatoie, additivi chimici compresi. Ma ci sono pure ristoratori che fanno pagare molto perché effettivamente danno molto: questi sono creativi sul serio ma non si autonominano "artisti" per aumentare i prezzi, hanno prezzi alti perché ciò che fanno costa. L'operazione di "Striscia la notizia" ha generato sfiducia, o peggio, nei confronti di tutta la ristorazione. Uno dei motivi è l'utilizzo di molti termini in modo improprio, a cominciare da additivi e cucina molecolare.

ATTENTI AL DOSAGGIO
Molti additivi chimici sono accettati dalla Comunità europea nonostante siano tossici, ma vengono posti dei limiti quantitativi, ovvero si ritiene che al di sotto di una certa dose non siano pericolosi. Da secoli usiamo zafferano, armelline, mandorle amare e altri ingredienti che sono tossici solo se non sappiamo dosarli.

Additivi, chimica e sicurezza

Sono additivi quelle sostanze aggiunte ai prodotti alimentari non per una funzione nutritiva ma perché utili a una o più fasi della produzione o della conservazione. Sono regolamentati dalla comunità europea, sono classificati con un numero preceduto dalla lettera E e sono suddivisi in base alla loro funzione principale. Pur se «tutto è chimica», come giustamente ha detto Ferran Adrià a Striscia la notizia, non tutti gli additivi possono ritenersi prodotti chimici come li intendiamo nel linguaggio comune, alcuni sono addirittura normali alimenti usati, nel caso specifico, non a scopo nutrizionale ma a scopo tecnologico, come alcuni zuccheri o la farina di carrube. La classificazione degli additivi è finalizzata al loro uso nella produzione degli alimenti posti in commercio. Non è invece prevista alcuna regola per quanto riguarda la somministrazione diretta degli alimenti, ovvero la ristorazione, fermo restando il divieto di utilizzare quelle sostanze che, precedentemente usate, vengono tolte dalla lista degli additivi ammessi perché ricerche successive ne hanno rivelata la tossicità. E qui sta il punto.

Perché fino a un certo giorno una sostanza è innocua e quindi la legge ne consente l'utilizzo nei prodotti alimentari e poi, all'improvviso, viene vietata in quanto cancerogena o dannosa per qualsivoglia altro motivo? La risposta è facile: la ricerca scientifica fa progressi e scopre sempre qualcosa di nuovo. La scienza tuttavia può creare tanti modelli sperimentali, può fare tante approfondite analisi, ma non può comandare al tempo. Molti additivi, ingeriti dall'uomo da lungo tempo, seppure a volte non coscientemente e non conosciuti come tali, ci offrono ampie garanzie: ciò avviene per molti sali minerali, per addensanti come l'agar-





agar, derivato dalle alghe, vari zuccheri, molti coloranti ricavati da erbe e frutta e via dicendo. Altri sono prodotti chimici di relativamente recente “scoperta”, non presenti nell’alimentazione storica e/o tradizionale: quindi su questi non c’è un’esperienza plurigenerazionale. Se sono utili in medicina, il gioco molto spesso vale la candela: il non usarli può essere peggio. Invece nell’alimentazione? Non sono mai indispensabili, il più delle volte servono solo per motivi estetici o per esigenze più o meno confessabili di chi produce o di chi vende. Quindi subirli con rassegnazione, da parte del consumatore, non è certo saggio. Il problema, tuttavia, è che ormai facciamo quasi tutti la spesa al supermercato privilegiando prodotti industriali a lunga conservazione o trattati per consentire la conservazione sottovuoto.

Libertà di scelta e informazione

Premesso che noi saremmo dell’opinione che la legislazione sugli additivi debba essere più severa e meno accondiscendente ai vizi, non ai bisogni, dell’industria e della Gdo, tornando al tema di partenza, il movimento di opinione alimentato da qualche politico avventato a favore di un proibizionismo degli additivi nella ristorazione è semplicemente demenziale, come è demenziale tutto ciò che è impossibile. Tutti noi vorremmo che l’oste cucinasse solo prodotti freschi e facesse tutto in casa, ma non è così e l’uso, spesso l’abuso, di semilavorati è diffuso nella stragrande maggioranza dei ristoranti e, ancora di più, nelle pizzerie, nelle gelaterie, nelle pasticcerie. Questi semilavorati sono prodotti industriali per i quali è consentito l’uso degli additivi, chimici e non. Alcuni, come i dadi per brodo, sono usati, purtroppo, persino da ristoranti pluristellati. E, con un “purtroppo” grande come una casa, il loro uso è quasi sempre incoraggiato dalle Asl. Proibire non si può, ma obbligare a informare sì. Un consumatore può (leggendo l’etichetta) scegliere se acquistare un prodotto con additivi o scegliere quello più naturale. Perché non dovrebbe essere così anche quando sceglie un piatto al ristorante? Ma non è semplice.



© Fotógrafo: Maribel Ruiz de Erenchun - elBulli Restaurante

Menu trasparente?

Proposte di legge, a Bruxelles, per imporre l’elenco degli ingredienti nel menu ce ne sono state. Ma i ristoratori di tutta Europa si sono opposti. Tuttavia la trasparenza è indispensabile: cuochi lungimiranti ipotizzano l’obbligo di segnalare sul menu, oltre agli allergeni, gli additivi chimici. È sicuramente un buon passo avanti, pur se non è sempre facile stabilire se un ingrediente è un additivo chimico. Un’idea potrebbe essere un elenco generale degli ingredienti utilizzati esposto o consultabile a richiesta, ma il rischio è che venga esposto un elenco che comprende tutto e il contrario di tutto. Vietando questa pratica però, starebbe al cliente chiedere se è contenuto nel piatto che vorrebbe scegliere. Starebbe, invece, al ristoratore indicare col nome giusto o una spiegazione l’additivo sano e naturale come l’agar-agar o la colla di pesce o il colorante estratto dalla barbabietola e via dicendo.

CUCINA MOLECOLARE

Il fisico Davide Cassi e lo chef Ettore Bocchia sono i padri della cucina molecolare italiana. Bocchia propone piatti che praticano conoscenze scientifiche su ciò che avviene nel prodotto mentre è trasformato in cucina. Questa conoscenza permette di cucinare in modo “consapevole” e salubre. *cod 13819*

Ferran Adrià e la tecnologia

Il coinvolgimento di Adrià da parte di Striscia la notizia ha un’evidente logica sia per il successo mediatico del personaggio sia per la mitizzazione che ne è seguita. In ogni caso la cucina di Adrià non è cucina molecolare, la sua è la cosiddetta cucina destrutturata, che prevede una ricomposizione degli alimenti anche mediante l’utilizzo degli stessi additivi utilizzati dall’industria alimentare. Non necessariamente, però, si tratta di additivi sintetici. C’è chi sostiene che certi conservanti chimici sono stati usati anche nella tradizione: ma ciò che era indispensabile in passato, oggi è evitabile grazie alla tecnologia. Quindi l’additivo chimico non è “moderno”, è “superato”. Oggi abbiamo tecnologie che sfruttano più la fisica che la chimica, spesso non intervenendo sul prodotto. Sta qui il futuro della ristorazione, sia quella d’autore sia quella della trattoria. *cod 13817*



Onav riparte alla grande
A Pechino per la formazione scientifica

di Salvatore Longo

Partita alla grande la nuova presidenza Onav. In un colloquio con il presidente **Giorgio Calabrese** è emersa l'enorme carica d'entusiasmo che caratterizza i primi momenti di un'attività che ci si augura si sviluppi per molto tempo oltre il primo quadriennio. Infatti, un solo mandato è insufficiente per realizzare programmi da articolare sul lungo periodo e svolgere per fasi successive. Presidenza e gruppi dirigenti devono essere stabili pur adeguandosi ai mutamenti determinati proprio dalla completa attuazione del primo punto del programma: sviluppare l'associazione in tutte le aree in cui ancora non è presente o lo è in modo nominale o inferiore alle potenzialità della zona. Abbiamo chiesto al presidente cosa lo abbia spinto a buttarsi in questa avventura di prestigio e di grande impegno. Splendida la risposta: «L'amore per il vino in un momento in cui va sì difeso con intelligenza, ma va anche spiegato in modo corretto». Il vino, ha spiegato, «è un alimento, e come tale va trattato sapendo che un uso moderato è utile sotto molti aspetti e l'eccesso è dannoso. D'altra parte ogni alimento assunto in maniera smodata diviene negativo, anche l'extravergine d'oliva, i cui valori nutrizionali e salutistici sono eccezionali».



Finalità primaria è sottolineare il ruolo dell'Onav tra le associazioni del settore quale struttura di riferimento per gli studi scientifici sul vino in modo da eliminare l'alternanza di pareri che frastornano il consumatore, il quale non sa più se il vino fa bene o fa male. Appare quanto mai necessario cominciare a enunciare e a diffondere indicazioni chiare sul rapporto vino/salute. L'ottica in cui si muovono il presidente e il consiglio dell'Onav è di «essere dalla parte dei consumatori» e quindi difendere e promuovere il bere consapevole. Al riguardo l'associazione ha assunto una posizione chiara in merito alle ipotesi di "percentuale di tolleranza per il palloncino". L'Onav difende l'attuale limite dello 0,5 g/l (che permette un equilibrato bere a pasto: due bicchieri di vino in una persona normale raggiungono infatti lo 0,4) e si dichiara contraria sia ad abbassarlo a 0,2 sia ad alzarlo a 0,8. Naturalmente occorre sviluppare una campagna informativa e formativa sul tema dell'alcol, distinguendo il vino dai superalcolici. Calabrese, da nutrizionista, sostiene che un giovane dovrebbe avvicinarsi all'alcol non prima dei 16-17 anni poiché solo in quell'età è completo il processo enzimatico che ne consente una corretta metabolizzazione.

Nella sua prima riunione operativa il Consiglio ha assunto due importanti decisioni per potenziare il ruolo scientifico dell'associazione: ha scelto come membro del Consiglio **Mario Ubigli**, uno dei principali studiosi della materia, e ha varato un Consiglio scientifico presieduto da Vincenzo Gerbi (ordinario di tecnologia alimentare all'Università di Torino). Verrà inoltre istituito un premio annuale da assegnare a uno scienziato per una ricerca sul vino. La formazione è un'altra finalità primaria: l'onavista è un *arbiter vinorum*, un appassionato del vino formato dopo il livello di base per essere giudice nei concorsi.

«L'Onav - ha detto Ubigli - deve divenire una realtà capace di dire sempre con competenza e onestà la verità sotto l'aspetto scientifico, anche a costo di andare contro qualcuno». Deve sempre più espletare quel ruolo formatore di esperti di vino che le è proprio per statuto, come testimonia l'accordo siglato il novembre scorso con l'Università di Pechino per andare a "formare" i formatori scientifici che si occuperanno di vino. È stata una grande soddisfazione in quanto l'Onav è stata scelta con l'approvazione del Governo cinese sulla base dei riscontri di un'indagine condotta tra le varie realtà del nostro Paese. *cod 13498*

Etichette nei ristoranti Con la "carta" dei lombardi

Regione Lombardia e Associazione italiana sommelier (Ais) Lombardia hanno lanciato una sfida ambiziosa: una "Carta dei vini lombardi" presente nel maggior numero possibile di ristoranti della regione. «Si tratta di un progetto - ha commentato **Luca Daniel Ferrazzi**, assessore all'Agricoltura della Regione Lombardia (*nella foto, al centro, mentre viene nominato dal presidente Ais Lombardia Luca Bandirali, a sinistra, "Sommelier onorario"*) - in cui crediamo molto per riuscire a dare a tutte le nostre eccellenti etichette la visibilità e il mercato che meritano. Un modo per dire che la Lombardia può vantare un'offerta di vini che, comprendendo tutte le tipologie, dalle bollicine ai rossi corposi, dai bianchi fermi ai rossi frizzanti fino ai grandi passiti, offre l'ideale accompagnamento sia alla cucina basata sui prodotti del territorio sia, in generale, a tutta la ristorazione di qualità».



L'iniziativa, che ha già registrato l'adesione di una settantina di ristoranti lombardi, prevede che tutti i partecipanti affidino ad Ais la propria carta dei vini, basata solo su etichette regionali, e che questa affianchi nei menu quella tradizionale. Il ristorante aderente riceverà un apposito simbolo di "certificazione". *cod 13947*

Aspi: Va riformata la professione



Alla 2ª Convention dell'Aspi consenso unanime sul sostegno al ddl in discussione al Senato per disciplinare la professione del sommelier. Serve una formazione certificata, ha ribadito il presidente **Giuseppe Vaccarini** (*a sinistra nella foto con Pierfrancesco Gamba*). *cod 13466*



Distinzione professionale
Qualità chiave per il barman moderno

di Carmine Lamorte

Distinguersi è l'obiettivo che dovrebbero perseguire tutti coloro che si occupano di food & beverage. Non serve solo avere lauree, diplomi o master. Per fare ciò serve solo tanta buona volontà e voglia di scoprire e aggiornarsi in modo continuo. Per questo motivo voglio essere vicino agli operatori del settore, in questo 2010, fornendo informazioni e consigli utili, applicabili da chiunque svolga il lavoro in un bar, dal mixologist al barista. Porterò le mie esperienze a conoscenza di tutti in modo da stimolare nuove idee da poter offrire poi ai nostri clienti. Questa è la distinzione mixologica.



Carmine Lamorte presenta i trend del beverage e l'aggiornamento dei barman

Recentemente ho avuto due esperienze entusiasmanti, che mi hanno permesso di realizzare interessanti idee nel lavoro quotidiano. Ho avuto l'opportunità di partecipare a un seminario dove veniva presentato un marchio, sinonimo di qualità. Il marchio Authentic Caribbean Rum (Acr) è stato creato per essere un simbolo riconoscibile di origine e qualità, per aiutare i consumatori e gli operatori del settore a identificare facilmente i marchi Acr e per promuovere la cultura del vero rum dei Caraibi. Nei prossimi mesi avremo le 10 marche di rum dei Caraibi contraddistinte da questo marchio, che le renderà uniche nel loro genere. I nomi dei 10 rum sono: Angostura 1919 (Trinidad e Tobago), Appleton EstateVX Jamaica rum (Jamaica), Barbancourt Riserve Speciale Five star (Haiti9 Barceló Imperial (Repubblica Dominicana), Borgoe 8 anni (Suriname), Brugal Extra Viejo (Repubblica Dominicana), Chairman's Riserve (St. Lucia), Clarke's Old Grog (Grenada), Cockspur 12 (Barbados), Doorly's XO (Barbados). Quale miglior opportunità per creare un angolo dedicato a questi particolari rum originali dei Caraibi, da abbinare al cioccolato o da utilizzare per cocktail di lusso.

L'altra esperienza che voglio raccontare riguarda la partecipazione alla serata d'onore per la presentazione di tre pgrandi Whisky da parte dell'esperto Franco Gasparri, manager del gruppo Diageo Italia. Tre prestigiosi marchi presentati con degli abbinamenti gastronomici del tutto insoliti, ma di fatto eccellenti, in un percorso studiato dal grande chef Pietro Leeman dello stellato Joia, ristorante vegetariano di Milano.

Caol Ila Distillers Edition 2009-Distillato nel 1996, 43% ripassato in botticelle di Moscatel: abbinato a piccole sfere arrostite di patata, servite con brodo di funghi e zenzero. Praticamente degli gnocchi delicati affogati in un brodetto di funghi con gocce di balsamico. Il particolare gusto affumicato del whisky prodotto e invecchiato sull'isola di Islay contrastava in modo eccellente con l'amarognolo del fumetto di funghi.

Lagavulin 12 years Special Releases-Invecchiato 12 anni, 59,9% Isola di Islay: abbinato con formaggio erborinato immerso in un fondo affumicato, con noci e mandorle, una rielaborazione del più classico formaggio sott'olio. Qui la cremosità del formaggio e la sua tendenza dolce attutivano la struttura del whisky, mentre la leggera affumicatura accompagna la nota torbata. Le mandorle, le noci e i pinoli creavano un piacevole gioco di rimandi con le note terziarie del malto, fra cui la vaniglia e la liquirizia.

Port Ellen 30 years old-Distillato nel 1979, 57,7% Natural cask strengt Isola di Islay: il piatto con cui viene accompagnato è un dessert, vermicelli di castagna con salsa di caffè e spuma soffice di cioccolato bianco che esalta le note dolci del whisky. In bocca la sensazione di calore dell'alcol è smorzata dalla cremosità e dolcezza delle castagne e del cioccolato bianco, mentre la salsa di caffé rompeva l'equilibrio rivitalizzando le sensazioni aromatiche del malto.

Questa esperienza, unica nel suo genere, mi porterà a elaborare una piccola selezione di whisky particolari, che non dovranno essere per forza quelli descritti, prodotti tra l'altro difficili da trovare, ma quelli provenienti da diverse regioni della Scozia. Un ottimo abbinamento per i whisky affumicati potranno essere le ostriche o il cioccolato bianco.

cod 13484

PUGLIA COLADA

Cocktail di Carmine Lamorte

6 cl di rum, 3 cl latte di mandorla, 2 cl di vincotto agrodolce, 9 cl di succo di pesca

Frullare il tutto con ghiaccio e servire in un capiente bicchiere a goblet. Una sorpresa, ottima da degustare in qualsiasi orario della giornata, facile da realizzare per l'abbinamento degli ingredienti.

I campioni Aibes firmano i golosi drink del 2010



L'incontro sui drink di tendenza nel corso del quale i vincitori del 60° Concorso nazionale Aibes, che si è tenuto lo scorso novembre a Sorrento, hanno presentato le ricette dei loro cocktail destinati a diventare i successi del 2010 nel bere miscelato, è avvenuto nella sede milanese dell'Associazione italiana barman e sostenitori.

Alla presenza del presidente Aibes Giorgio Fadda - che ha sottolineato il successo riportato dalla manifestazione campana e la registrazione della trasmissione televisiva andata in onda più volte sul canale Gambero Rosso di Sky - si è proposto il primo classificato nella categoria Free **Tommaso Colonna** (*nella foto sopra*) della sezione Puglia-Basilicata, che opera al caffè Gambrinus di Gravina (Ba) e che rappresenterà l'Aibes ai mondiali Iba che si terranno il novembre prossimo a Singapore. Ha presentato in una coppa cocktail il drink demi-sec in tre fasi colorate in bianco, rosso e verde, che ha chiamato "Italico", composto da 3 cl di Grey Goose l'Orange, (Martini & Rossi), 3 cl di Midori (Campari Italia), 3 cl di verde mela (Toschi Vignola), 1 cl di Bols Lychee (Fratelli Gancia), 2,5 cl di centrifugato d'ananas, cl 2 di sorbetto al limone e 0,5 cl di fragola, decorato da ribes, lampone, scorza di limone e daikon.



A sua volta il "barman dell'anno", il 34enne **Andrea Balleri** (*nella foto sotto*), nativo di Massa Carrara ma che opera all'Hotel Grotta Giusti Natural spa resort di Monsummano Terme, ha presentato il drink "Saetta", la cui ricetta è così composta: 3 cl di Absolut Pears (Pernod Ricard Italia), 2 cl di Aperol Campari, 2 cl di Passoa (Distillerie Branca), 5,5 cl di centrifugato d'ananas, 2,5 cl di sorbetto di melone al peperoncino. La decorazione ha previsto daikon, mela verde, carota, melone giallo.

Si è terminato in bellezza con la seconda classificata nella categoria Free, Valentina Saccà della sezione Friuli Venezia Giulia, una triestina che lavora presso il locale "Un bacio sul canale" di Trieste, ha presentato il drink "Sognami". La sua ricetta ha previsto 4 cl di Bombay Sapphire (Martini & Rossi), cl 2 di liquore pesca Monin (Velier), cl 2 di purea di Frutto della passione, cl 6 di succo di mela, cl 2 di lime a spicchi, cl di purea di lampone, cl 2 di sciroppo di zucchero di canna Sugarville (Toschi Vignola). Il tutto decorato con foglie d'ananas, ramboutan e frutti di bosco. **(M.F.)**





cod 13859

Luca Angeli vince il Trofeo Aibes Nino Cedrini 2009

Successo per il concorso dedicato alla memoria di Nino Cedrini. Manuel Olivieri ha vinto il Cocktail contest studenti Ipssar E. Maggia. Primo classificato assoluto "Trofeo emergenti Nino Cedrini" è invece Stefano Zara da Pavia. Mentre Luca Angeli, sezione Valle d'Aosta, ha vinto nella categoria Aibes.

Il concorso nazionale ha una lunga storia, iniziata nel 1992 per volontà della famiglia Cedrini e in particolare del gruppo a lui dedicato, nato nel 1991 ad opera dell'ex vicepresidente Aibes, Fabio Firmo. Coadiuvati dalla sezione Lombardia e dal gruppo di lavoro della delegazione provinciale Aibes del Vco, il concorso si svolge tra le storiche mura del centenario Regina Palace Hotel di Stresa. Tornando alla cronaca dell'evento, si sono visti sfidare oltre 90 concorrenti tra gli "emergenti", categoria principe di questo evento con i corsisti Aibes provenienti da tutte le province lombarde in lizza per la finale del concorso regionale di primavera, e i "barmen Aibes", entrati in gara solo pochi anni fa ma che hanno portato il Trofeo Cedrini a importanza e notorietà nazionale, con partecipanti provenienti da Piemonte, Lombardia, Veneto, Toscana, Liguria, Valle d'Aosta, Campania e Marche Abruzzo Molise. *cod 13461*

Paestum rilancia l'ospitalità e il valore del gusto italiano



Ha chiuso i battenti facendo registrare un altro lusinghiero successo il 9° Incontro nazionale "Sulle rotte dell'arte e del gusto regionale", promosso dal Centro studi di Chianciano "G. Sanchini", dall'Accademia italiana gastronomica storica, dal Comitato produttori caseari e carni bufaline cilentane e dal Comitato giovani albergatori toscani e campani, in collaborazione con le istituzioni economiche e turistiche locali, e il patrocinio di "Italia a Tavola". Merito di una formula ideata nel 1983 da **Mario Lombardi** (*nella foto a destra*), preside vicario e docente per anni dell'Istituto alberghiero di Chianciano, a cui si deve la formazione di tanti protagonisti della ristorazione toscana. Non per nulla alla manifestazione hanno preso parte anche numerose scuole alberghiere i cui alunni si sono esibiti in un altro esaltante confronto: "I Giovani alla ribalta in cucina e al bar", che ha visto affermarsi Pierangiolo Proscia e Mariarosa Abruzzese dell'Ipssar di Altamura (Ba), seguiti dai rappresentanti degli Istituti alberghieri di Pagani (Sa) e Randazzo (Ct). Una manifestazione che segue quella svoltasi a Chianciano (Si) e a cui anche sul piano organizzativo si ricollega.



Alla due giorni svoltasi nella storica città di Paestum, all'ombra dei grandiosi templi greci, gli eventi e gli ospiti illustri sono stati numerosi, ma tutti coesi verso un unico obiettivo: difendere e valorizzare la leadership italiana nel mondo per quanto riguarda i prodotti e la loro elaborazione a tavola. La cucina mediterranea è stata, infatti, al centro dell'attenzione generale come la più gustosa e anche la più salutare. Pasta, pesce, carni e, soprattutto, il riso che ha vissuto a Paestum il suo momento di gloria grazie anche alla Ecorì Agricola srl di Vercelli, che ha messo a disposizione di ristoratori e allievi un prodotto eccellente, lavorato, conservato e commercializzato nel rispetto delle norme più severe, per l'utilizzo di un prodotto sempre più usato nella ristorazione qualificata italiana.

Altro obiettivo della manifestazione è stato il ruolo importante che devono svolgere gli istituti alberghieri nella preparazione delle giovani leve, che dovranno continuare a tenere alto il buon nome dell'enogastronomia e dell'ospitalità italiane nel mondo.

Erano presenti alla manifestazione 12 istituti alberghieri; quelli di Benevento, Pagani (Sa), Vico Equense (Na), Rende (Cs), Altamura (Ba), Giulianova (Te), Grosseto, Randazzo (Ct), Sant'Arsenio (Sa), Rieti, Castelnuovo Cilento (Sa) e

MARCO NOCE VINCE IL COOKIN' SHOW

Nel salone del tuffatore del Mec Paestum Hotel si è svolto anche un "Cookin' show" condotto da Alex Revelli Sorini e Susanna Cutini, cui hanno presenziato, tra gli altri, consoli e ambasciatori dell'Accademia italiana gastronomia storica. Nella diretta tv, curata da UnoNotizie.it, si sono esibiti i cuochi Agostino Sica, aiutato da Pasquale Zito del Ristorante "Fratelli Sica" di Capaccio (Sa), che ha preparato un risotto con l'astice, Enrico Clores del Ristorante "Riva degli Etruschi" di San Vincenzo (Li), che ha preparato un risotto con spezzatino e cacao, e **Marco Noce** del ristorante "Cortina" del Parco nazionale del Cilento a Trentinara (Sa), che ha abbinato il riso a prodotti del territorio come formaggio bufalino, borraggine, scalogno e castagne. Tre preparazioni intriganti, fra le quali è stata prescelta per originalità quella di Noce. Nel corso della serata si è svolta anche una rassegna gastronomica curata dai cuochi dell'hotel in collaborazione con l'azienda agricola Barlotti, il consorzio Alba, il consorzio del vino Marsala, la cantina storica Montù Beccaria, la Molinari Italia Spa, la Ecorì agricola srl, la pescheria Anna di Liberato (Sa) e l'Universal Caffè espresso italiano.

Risotto con l'astice



Risotto con spezzatino e cacao



Risotto con formaggio bufalino, borragine, scalogno e castagne



Castellabate (Sa). Gli allievi si sono impegnati nella preparazione di drink, cocktails, menu di cucina, caffè e cappuccini. Per la cronaca il "Challenge apple-lemon drink snack Cup 2009" è stato vinto dai ragazzi di Altamura cui è andato il Trofeo città di Capaccio-Paestum. Diplomi e premi per tutti messi a disposizione dagli sponsor, tra i quali figurava la Montana, marchio leader nella coltelleria in Italia, che ha presentato la nuova linea di coltelleria "Tecna", dal design moderno e innovativo, con un'impugnatura ergonomica, con eccezionale comfort nell'uso e proprietà antiscivolo. La presentazione ha prefigurato un vero e proprio Master professionale con interventi di docenti, cuoco e ristoratori che hanno spiegato il corretto uso di ogni tipo di coltello nell'elaborazione dei vari prodotti della cucina.

Suggestiva anche la passerella curata da "L'Impero", una società impegnata nella produzione di abbigliamento professionale che ha presentato alcuni modelli, realizzati in tessuto strech di cotone confortevoli, leggeri e traspiranti, in uno stile giovane e originale. *cod 13214*



"APICIO AIGS 2009" PREMIA I GIORNALISTI DI SETTORE

In occasione della consegna dei riconoscimenti dei vari concorsi, sono stati attribuiti anche i premi giornalistici "Apicio Aigs 2009", andati quest'anno, per gli organi di informazione, a "**UnoNotizie.it**" (premio ritirato dal direttore editoriale Sergio Cesarini) e al giornalista **Alberto Lupini**, direttore del network "Italia a Tavola". Cuoca dell'anno 2009 è stata invece nominata **Mariella Voza** dell'Azienda agricola Barlotti.

Come da tradizione, la manifestazione si è chiusa con la gara tra giornalisti e allievi dell'Ipssar, curata da "Pizzapress" e dalla società Menù, svoltasi presso l'Azienda agricola Barlotti, per la preparazione della migliore pizza e del migliore crostino. Una gara all'insegna del divertimento che ha visto alla fine tutti vincitori, se non altro per l'impegno profuso da tutti i partecipanti, giuria compresa.

Riforma in Toscana, Martini: Non è ristorazione camuffata

di Dario Rossi

«La proposta di legge sulla riforma del settore agrituristico non favorisce, semmai combatte la concorrenza degli agriturismi ai ristoratori. Viene infatti ribadito che l'attività agricola deve rimanere sempre prevalente. Questo significa che le attività connesse (pernottamento, somministrazione pasti, didattica) dovranno essere sempre inferiori, per reddito o tempo dedicato, a quelle dell'attività agricola. L'attività agrituristica è vincolata all'utilizzo degli edifici esistenti e non potranno essere costruiti nuovi edifici per la somministrazione dei pasti. Ciò rappresenta una garanzia per tutti: l'agriturismo resterà un'attività secondaria e potrà crescere solo se cresce anche l'attività agricola e non il contrario».



Il presidente della Regione Toscana, **Claudio Martini** (*nella foto*), risponde così alle posizioni espresse dalle associazioni del commercio e dei pubblici esercizi che gli chiedono di bloccare l'iter della proposta di legge che riforma l'attività agrituristica. E sottolinea che la normativa in discussione in Consiglio regionale non creerà forme di ristorazione camuffata: «Con questa legge ancoriamo in maniera vincolante l'attività agrituristica all'uso dei prodotti tipici della nostra regione. La somministrazione di pasti, alimenti e bevande - è scritto nell'articolo 15 della proposta di legge - è "svolta con prodotti aziendali, integrati da prodotti delle aziende agricole locali, nonché da prodotti di origine e o certificati toscani, nel rispetto del sistema della filiera corta. Deve svolgersi nel rispetto dei requisiti igienico-sanitari entro i limiti numerici definiti dal regolamento". In realtà la legge consentirà alle nostre aziende agricole di superare uno svantaggio competitivo che le ha sempre penalizzate rispetto a quelle di altre regioni, dove l'opportunità di somministrare pasti e alimenti a tutti è consentita da sempre». Inoltre, per la prima volta, viene fissata una percentuale minima di controlli - almeno il 10% degli agriturismi, che sale al 20 in caso di somministrazione di pasti - che Comuni e Province dovranno effettuare ogni anno per verificare il rispetto delle normative. *cod 13333*

Per la Fipe regionale serve più ordine nel fuori casa

Aldo Cursano (*nella foto sotto*), presidente Fipe Toscana, ha scritto al direttore di "Italia a Tavola" Alberto Lupini a proposito della discussione politica sulle norme che regolano gli agriturismo toscani. Infatti c'è stata una forte tensione e mobilitazione generale: gli agriturismi diventeranno ristoranti a tutti gli effetti, pagando meno tasse e meno contributi. In base al nuovo testo in via di approvazione un agriturismo potrà servire pasti senza l'obbligo del pernottamento e offrire piatti slegati dalla produzione. *cod 13574*

"Caro Alberto,
ti ringrazio prima di tutto per l'attenzione che stai ponendo in particolar modo all'attività di Fipe in Toscana. È come sai un momento del mercato molto delicato, la crisi ha reso un po' più poveri tutti e quindi la tensione è più evidente quando poi si vede il legislatore che, al posto di premiare chi opera correttamente sul mercato, di fatto si preoccupa in qualche modo di sanare comportamenti che sino a ieri erano illegali. Tu sai che in Toscana c'è stata una forte tensione e mobilitazione generale per la legge sull'agriturismo.

Il primo consiglio di fatto è saltato per l'agitazione provocata con migliaia di fax ed e-mail inviate a tutti i consiglieri regionali, membri di giunta e presidente regionale. Nel frattempo ci sono stati innumerevoli incontri con la maggioranza, l'opposizione, l'apposita commissione i singoli consiglieri più influenti. La legge era chiaro che sarebbe stata approvata, ma l'obiettivo di Fipe era quello di far passare quattro emendamenti, dei quali tre sono passati, uno si è impegnato il presidente in consiglio regionale che sarebbe stato ripreso e ricondotto a norma in fase di regolamento.



Il primo è il principio per noi irrinunciabile sulla tracciabilità dei prodotti e della loro provenienza e da indicare sui menu a tutti i clienti. Tu capisci che questo principio è centrale e inchioda penalmente chi dichiara cose non vere (frode in commercio) e poi è chiaro che tutto è tracciato, se è un prodotto dell'orto o di allevamento. Chiaramente i prodotti acquistati da altre aziende devono essere tracciati con bolle e fatture, così come quando vengono acquistati sempre di origine toscana ma magari dai canali della grande distribuzione: è chiaro che da tutto ciò è facile risalire alla prevalenza dell'agricoltura e dei prodotti di produzione. Se si hanno 3 maiali e 5 polli è più difficile rispetto a ieri, con il regime forfettario, affermare che si possono fare migliaia di pasti, matrimoni, feste e addii al celibato. Poi i requisiti professionali e morali dei gestori sono stati inseriti nella legge e infine le sanzioni portate da 100 a 1.000 euro.

Avevamo richiesto anche un emendamento che equiparasse il





ristorante di un agriturismo che apre ai non alloggiati un adeguamento igienico-sanitario dell'attività, come previsto per i ristoranti e come previsto dalla normativa comunitaria. Su questo ancora vige una deroga (illegittima) ma dalle dichiarazioni degli uffici e dalla percezione generale sembra che vogliano recuperarlo, come prima dicevo, nel regolamento. È assurdo pensare che in una cucina di casa, quindi di civile abitazione, che poteva andare bene al massimo per 5-10 ospiti, può rimanere tale nel momento in cui si apre anche ai non alloggiati. La sicurezza alimentare e la salute dei consumatori deve essere per tutti una priorità e non un optional...

Qui di seguito un mio intervento ripreso lo scorso 23 dicembre su *Il Sole 24 Ore - Centro nord*, che avrei piacere tu potessi rilanciare quale messaggio e informazione ai tanti operatori che come me dalla mattina alla sera cercano di restare in piedi e svolgere correttamente un mestiere con un senso di responsabilità sociale che non ci è adeguatamente riconosciuto. È importante che si sappia che la Fipe c'è e salvaguarderà sempre e comunque il ruolo e la dignità del nostro lavoro.

Aldo Cursano ”

Da Il Sole 24 Ore del 23 dicembre 2009:

“Quello che sta avvenendo fra gli agriturismi e i ristoranti rischia di trasformarsi in una guerra di campanili. Se così fosse ne uscirebbero sconfitti tutti: agricoltori, esercenti e anche i clienti turisti. Per questo è bene che nell'allineare la situazione della Toscana a quella di altre regioni si colga l'occasione per fare un po' di ordine nell'offerta di pasti e bevande. È vero infatti che la Toscana era la sola regione che limitava la ristorazione nell'agriturismo alle sole persone alloggiate, anche se molte strutture non rispettavano questa condizione. In questo la legge non fa che compensare un disequilibrio a livello nazionale fra gli agriturismi.

L'aspetto che ha fatto insorgere i ristoratori è legato piuttosto alla tassazione in regime forfetario e ai contributi ridotti per gli agricoltori occupati in cucina o in sala che si tramutano in agevolazioni fiscali e contributive nel momento in cui l'attività di ristorazione si trasforma da marginale a predominante rispetto a quella agricola. In questo caso si verifica concorrenza sleale; le due offerte gastronomiche si confondono e al cliente appaiono uguali. Lo scenario diventa ancora più confuso se a far venire meno la distinzione fra ristorazione e agriturismo è proprio una legge. Già nel 2006 una legge quadro statale ha creato una commistione ambigua fra i due tipi di offerta. Stabilisce, infatti, che tutta la materia prima alimentare, tranne minime quantità di ingredienti indispensabili al completamento del pasto, debba venire da aziende agricole della regione o da artigiani alimentari che lavorano prodotti agricoli regionali.

Il testo nato per legare ulteriormente la ristorazione agrituristica al contesto agricolo circostante non stabilisce però che cosa si intenda per “quantità minime”. Guarda caso, per il cenone di Capodanno, un agriturismo nell'entroterra di Grosseto offre un menu composto da strudel con bocconcini di merluzzo; timballino di fregala ai frutti di mare; prosciutto di Praga; ravioli di branzino ai sapori dell'orto; turbanti di sogliola in crema di cavol fiore. Non si direbbe un menu a base dei prodotti tipici del territorio. E al di là del Capodanno, gli agriturismi non potrebbero servire bevande gasate di produzione industriale né avvalersi di pasta e di polvere di caffè che non siano esclusivamente della zona.

A scatenare la guerra, allora, non è la legge, ma il continuo, instancabile tentativo intrinseco nell'essere umano di sconfinare nel prato del vicino nell'idea che sia sempre più verde. I ristoratori non avrebbero di che reclamare se i gestori degli agriturismi rispettassero i loro confini nello svolgere la loro attività, cioè quella di allevatori e agricoltori e, marginalmente, quella di somministrazione dei pasti. Ma chi garantirà il rispetto di questi limiti? Sempre la legge stabilisce un limite minimo di controlli del 20%. In pratica, su 100 agriturismi ne verranno controllati 20. Gli altri 80 possono dormire sonni tranquilli. Inoltre, anche in caso di controllo, non è chiaro per niente come potrà essere dimostrato il reddito derivante dall'attività agricola e quello relativo alla ristorazione. Ipotizzare controlli a tappeto appare inverosimile, considerando anche le notorie scarse risorse a disposizione delle forze preposte a questo compito.

Per evitare che la concorrenza diventi sleale, allora, bisogna solo confidare sul buon senso e sul senso di coscienza di ognuno di noi. E anche qui è lecito essere dubbiosi. Non a caso sin dal 1787 sul numero 51 del Federalista si leggeva: «Se gli uomini fossero angeli non occorrerebbe alcun governo».

A.C. ”

Presidente Fipe Regione Toscana

Antiche Volte

Apre nel palazzo Righini di Fossano fra tradizioni culinarie e comfort



di Marino Fioramonti

Palazzo Righini, antica dimora nobiliare con più di 400 anni la cui storia è legata alle trasformazioni del quartiere e della città di Fossano (Cn), è tornata a vivere dopo un lungo restauro durato quattro anni. È diventato azienda d'eccellenza con il ristorante Antiche Volte ricavato nella cantina del Palazzo, il lounge bar, Il Loggiato situato al piano terreno, un Centro congressi, il Sant'Agostino e, presto, diventerà anche un hotel con 24 tra camere e suite. Un hotel di charme che, tra antichi legni, tracce di devozione agostiniana e tesori dei baroni Righini di San Giorgio, diventerà un punto di riferimento per ospiti italiani e internazionali. Il restauro è stato seguito da Enrico Castellano e dal cuoco **Flavio Ghigo** (*nella foto*), proprietari e soci.

Il ristorante è stato ricavato dalle cantine sotto ampie volte e spesse mura in mattoni a vista. Nelle cucine si respira un'aria frizzante di energia giovane. Sono i sette ragazzi dai 19 ai 27 anni dello staff che, dopo esperienze internazionali, hanno scelto di "tornare a casa", oltre ad altri giovani che formano la brigata di cucina. Che è legata al territorio e ispirata alla tradizione piemontese di carni, senza dimenticare il pesce che arriva dalla vicina Liguria, e i dolci Bicerin.

Notevole la cantina di vini bianchi e rossi, curata dal sommelier e manager David Tomatis. Golose colazioni con croissants e piccola pasticceria, pranzi e cene veloci sono sempre pronti anche nel lounge bar dove si tengono eventi a tema per gourmet dedicati ai prodotti del territorio e alle bollicine. Nei primi mesi del 2010 apre anche il Centro congressi, ubicato nella chiesa seicentesca adiacente a Palazzo Righini, conosciuta con il nome di "Confraternita della Misericordia", che ospiterà convegni, meeting e congressi con una capienza di 100 persone.

Il giovane cuoco Flavio Ghigo, formatosi all'istituto alberghiero dopo aver fatto la gavetta a Ventimiglia e un'esperienza più che decennale al ristorante Due Palme di Centallo (Cn), dopo aver lavorato all'estero (St. Moritz) e partecipato ai Festival della cucina italiana in hotel internazionali che lo hanno portato a coordinare staff di oltre 30 giovani cuochi a Bangkok, Shanghai e Singapore, seleziona le materie prime di alta qualità dei produttori locali.

Tra i piatti icona, il Risotto mantecato al mio fondo bruno, con il quale si è aggiudicato l'Oscar del risotto al Premio "Giallo dell'anno", i Ravioli di gallina pizzicati a mano nel loro ristretto o il Gambero in crosta di tagliatella e calamaro in vetro. *cod 13479*

SALA DA TÈ PER IL LUSSUOSO INTERCONTINENTAL DE LA VILLE
L'InterContinental De La Ville di Roma ha inaugurato la Sala da tè (in via Sistina 67) proponendo interessanti pomeriggi dedicati alla pasticceria viennese. Protagonisti dell'iniziativa la chef pasticcera dell'InterContinental di Vienna, Nadine Burdinski e il cuoco dell'InterCntinental di Roma, Umberto Vezzoli. *cod 13423*

ARRIVA LA POLENTA TAKE AWAY IN TRENTINO - La risposta trentina alla globalizzazione culinaria è "polenteria", un locale dove è possibile prenotare una polenta d'asporto. L'iniziativa, unica in Italia, è stata lanciata da Paolo Prandini della pizzeria La Mangiona di Rovereto (Tn). *cod 13451*

IL TEMPIO DEI FUNGHI BAGNATO DAL RUCHÈ - Nella regione chiamata Canavese c'è un autentico tempio del gusto, il Ristorante Avetta, specializzato in funghi, di cui Cossano (To) è capitale. Qui i porcini si sposano con il Ruchè del Monferrato. *cod 13308*

LA CARMEN VA DA PAPÀ FRANCESCO - Bella soddisfazione per il Ristorante Papà Francesco di via Marino a Milano. I protagonisti della Carmen, l'opera che ha inagurato la stagione scaligera, lo hanno scelto per la cena del dopo spettacolo. Soddisfatti il proprietario Augusto Bonomo e il presidente del Consorzio Cuochi di Lombardia, Matteo Scibilia.
cod 13293

RIGOLETTO CONQUISTA GLI USA
Possiamo dire che il 2010 per il Rigoletto di Reggiolo (Re) è iniziato nel migliore dei modi. Infatti ha ricevuto l'Award 2010 della Hideway Report di Andrew Harper. Le motivazioni del premio? Il luogo da favola, l'accoglienza squisita, e, soprattutto, la straordinaria cucina di Gianni D'Amato. *cod 13702*

SOGGIORNI ROMANTICI ALL'HERMITAGE - Il Biohotel Hermitage di Madonna di Campiglio propone fino a marzo soggiorni speciali per la coppia. Pacchetti all'insegna di relax, sport invernale ed enogastronomia.
cod 13801



Sapori toscani Riapre in Valdarno l'Osteria del Borro

La nuova sfida di Massimo e Roberto Lodovichi si chiama Osteria del Borro, situata nel cuore della Tenuta Il Borro, un angolo storico della Toscana ai piedi del monte Pratomagno in Valdarno (Ar). L'Osteria non sarà solo un'affascinante ristorante con vista mozzafiato sul piccolo borgo: dalla mattina offrirà un servizio di bar. A pranzo sarà un punto di ristoro per apprezzare del buon vino con i migliori formaggi e salumi locali. Poi sala da tè e aperitivo serale. *cod 13296*

Un angolo di Sicilia a Milano dal Ficodindia

Per la serie di degustazioni a tema "Auguri sotto il Vulcano" proposte al ristorante Al Ficodindia di Milano, si è tenuta la settima serata della cucina siciliana "rivisitata" dal cuoco Salvatore Giaramida. Ad accompagnare i piatti siculi, i vini dell'azienda Barone di Villagrande di Carlo Nicolosi.

A partire dalla zuppa di cipolle con provola dei Nebrodi e crostini accostata a un Fiore di Villagrande 2007 Doc, seguita dal risotto al radicchio con formaggio Ragusano abbinato all'Etna rosso 2006 Doc, dalla salsiccia al Nero d'Avola con flan di verdure e coriandoli di pomodoro, basilico e pecorino con uno Sciara 2004 Igt e dalle paste di mandorle con una Malvasia della Lipari Passito Doc.

«L'intento è quello di traghettare la cucina siciliana verso una maggior leggerezza», ha dichiarato la proprietaria **Daniela Di Blasi**. **(M.F.)** *cod 13526*



Baglioni Bologna, il miglior albergo d'Italia e d'Europa

Il Grand Hotel Baglioni di Bologna è stato classificato tra i migliori 500 alberghi al mondo dalla prestigiosa rivista americana Travel & Leisure, considerata un punto di riferimento nel settore.

È infatti al 1° posto in Italia e al 1° posto in Europa con il punteggio totale di 92.83, confermando la posizione raggiunta già lo scorso anno e classificandosi tra i cento migliori alberghi al mondo, al 31° posto. *cod 13786*

Roma eat and drink di Mariella Morosi

Al Lapsutinna birre belghe adatte a ogni abbinamento

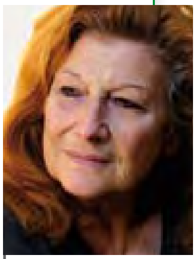
La birra, specialmente se belga, come scelta del cuore. Da 25 anni **Maria Teresa Meo** (*nella foto, al centro, col fratello a sinistra e il marito a destra*) gestisce il Lapsutinna (via Giordano Bruno 25/27 - tel 347 7844622) nel quartiere Prati dove selezioni di grandi birre (oltre 170 tipi) sono abbinate a piatti semplici ma con ingredienti scelti. Sono tutti da provare i percorsi gourmand di Lager e Weisse, Doppio malto e d'Abbazia, e di quelle alla spina, come la Val Dieu grand cru, la Kastel triple e la Blanch de Namur. Inevitabili i würstel con i crauti, seguiti da 6 tipi di hamburger, 9 di bruschette, da salumi e insalatone, nonché da decine di primi e altrettanti secondi, in cui trionfa il manzo in bistecche e carpacci. Impossibile resistere alle croccanti patatine fritte, tagliate a mano. Molto fornito il carrello di formaggi d'Oltralpe, dall'Hohlenrebell di grotta al Konigskase. Prezzi accettabili: non più di 25-30 euro. C'è un *beer shop* per acquisti di bottiglie quasi introvabili a Roma. *cod 13442*





Raffinata La Terrazza dell'Hotel Eden

Il Ristorante La Terrazza, al sesto piano dell'Hotel Eden (via Ludovisi 49 - tel 06 47812752), si conferma come uno dei più raffinati della città. La cucina dello chef **Adriano Cavagnini** (*nella foto*), creativa ma attenta all'italica tradizione gastronomica, regalano emozioni intensificate di sera dalla musica di piano bar. Il menu, stagionale, spazia dalla Tartare di manzo con tartufo nero al Sirloin alla griglia con bieta cremosa e salsa Bernese, dal Filetto di branzino in guazzetto alla Scaloppa di fegato d'oca speziata con rabarbaro e passito di Pantelleria. La carta dei vini presenta 600 etichette non solo italiane. Una cena non va sotto i 160 euro. Ma una colazione di lavoro con tre portate a scelta sta sui 70 euro. Per una pausa con vista si può scegliere un solo piatto, di carne o di pesce che, compreso un calice di buon vino, a 35 euro. *cod 13446*



Mariella Morosi
Ci guida su novità e mode della ristorazione nella capitale

"Fratelli La Bufala" cresce 110 aperture nel 2010

New York, Miami, Istanbul e Dubai. Per il gruppo di ristorazione "Fratelli La Bufala - Pizzaioli emigranti" sarà un 2010 all'insegna dell'espansione. Venti aperture di cui la metà all'estero per un totale di 110 locali e un investimento atteso pari a 4 milioni di euro. Dal 2003 ad oggi Fratelli la Bufala, marchio gestito dalla holding Emme Sei fondata da Giuseppe Marotta, ha aperto 91 ristoranti, 82 in Italia e 9 nel mondo di cui 28 gestiti direttamente e 63 in franchising. Le nuove aperture saranno per metà di proprietà del gruppo. Ne sono previste entro la metà del 2010 due a New York e una a Miami. In Medio Oriente invece è prevista l'inaugurazione di una seconda location a Istanbul e due nuovi ristoranti a Dubai, grazie ad un accordo di master franchising siglato lo scorso anno che prevede l'apertura complessiva di 5 store in 3 anni. In Europa tra le destinazioni certe figurano Spagna e Francia.





«Il nostro obiettivo - spiega il presidente e azionista di maggioranza di Emme Sei, **Giuseppe Marotta** - è di proseguire nel processo di espansione, puntando soprattutto sull'estero. Guardiamo in particolare agli Stati Uniti, visto anche il momento favorevole del mercato immobiliare. La crescita all'estero - aggiunge Marotta - sarà accompagnata da un contestuale rafforzamento del gruppo sul territorio nazionale: nel 2010 la nostra presenza in Italia sarà ancor più capillare con 90 ristoranti da Nord a Sud».

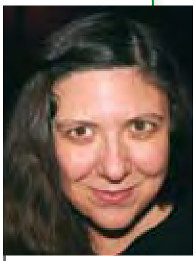
Portare nel mondo e in Italia la tradizione della cucina campana e la qualità e la genuinità dei prodotti locali: una filosofia che per l'inizio del 2010 ha unito il Gruppo Flb e la talentuosa chef sommelier Rosanna Marziale. Da questa unione è nato il menu invernale di 12 piatti. *cod 13478*

Milano eat and drink di Cristina Viggè

Osteria dei Vinattieri, gusto tra passato e futuro



foto Alessandro Romiti



Cristina Viggè
Cronista del gusto, indaga sui nuovi trend dei locali a Milano e provincia

Un vento di passioni è giunto sin qui, all'**Osteria dei Vinattieri** (via Unica Bolgiano 3, San Donato Milanese - Tel 02 5231200), portando con sé sapori vicini e lontani. In uno spazio color vinaccia, che fa di rusticità virtù e di accoglienza scienza. Un piccolo mondo antico, dove gustare la memoria e il futuro, fra vecchi tavoli e credenze in legno, testimoni di un brianzolo passato. Che ora si apre a nuovi confini, grazie alla cucina dello chef Marco Martini, di origini lucchesi. Accanto alle proposte meneghine e norcine compaiono pietanze di matrice toscana e mediterranea, come la pasta e fagioli servita in cocotte, le fettuccine alla rucola con gamberi su crema di cannellini e la carbonara di mare, fatale incontro fra mezze maniche, uovo, calamari, code di mazzancolle, cozze e vongole. Senza dimenticare le carni cotte sulla griglia in pietra lavica, le chicche casearie e la carta dei vini con circa 250 etichette. *cod 13343*

Al Sempione 42 idee gustose ed eclettiche

Ferro e legno. Sopra e sotto. Eleganza e sapore di casa. Al **Sempione 42** (corso Sempione 42, Milano - Tel 02 317849) elementi differenti si intrecciano come in una scacchiera gourmet. Con lo chef Andrea Alfieri a condurre il gioco goloso, la moglie Samantha a vestire il ruolo di regina di sala e Roberta a far da importante pedina in cucina. Un terzetto perfetto, alla guida di un ristorante dal cuore meneghino ma dallo spirito eclettico, che serve a tavola estrose idee gustose, frutto di materie prime di eccellenza. È così che nascono raffinate ricette dal guizzo creativo ma dal viscerale legame con la campagna e la montagna, l'orto e l'aia, il mare e il bosco, sempre pronte a stupire a ritmo di cromie, consistenze diverse. Come la lingua di manzo su crema di cipolle, gelato alla barbabietola e panna acida; i ravioli ripieni di busecca su crema di fagioli e schiuma di Parmigiano; e il trancio di ricciola cotto sott'olio su passata di zucca, patate blu e cannolo alla burrata. *cod 13342*





Ristorante Al Tram
A Sarnico una bella meta per buongustai

La Regione Lombardia ha dichiarato "locale storico" il ristorante Al Tram di Sarnico, sulla sponda bergamasca del lago d'Iseo. È infatti dal 1951 che la famiglia Plebani gestisce il locale, ampliato e abbellito negli anni. La due sale e il giardino, ombreggiato da un secolare glicine, denotano in ogni particolare d'arredo una sensibilità tutta femminile. Infatti è lei, Mariella Plebani, il motore e il simbolo di questo locale noto e stimato da decenni. Quadri d'autore alle pareti, tendaggi, luci e arredi eleganti vanno di pari passo con l'esecuzione e la presentazione dei piatti.

Nel parcheggio riservato del ristorante, una carrozza tranviaria d'inizio Novecento ricorda che qui era il capolinea della tramvia che univa Bergamo alla riva del lago d'Iseo. Oggi il ristorante è ancora un punto d'arrivo, un porto accogliente per buongustai alla ricerca di una saporita cucina della tradizione, messa in tavola con eleganza e simpatia.



Qui si può venire per un buon antipasto caldo di pesce, per gli ottimi gamberi con polenta rustica, i casoncelli della tradizione o innovativi, un risotto fatto come si deve, la pasta casalinga, il pesce di lago, il filetto di cavallo, la tagliata di controfiletto, i dolci della casa (le crostate alla frutta e il tiramisù sono proverbiali). Per la cantina si dà ovviamente precedenza ai vini prodotti nei vigneti dell'Azienda Il Calepino, sulle sponde dell'Oglio, a Castelli Calepio (Bg), una dozzina di ettari vitati di proprietà della stessa famiglia Plebani. Qui, Angelo Plebani, marito di Mariella e padre degli attuali titolari, i fratelli Franco e Marco, fu il primo in Bergamasca, nel 1978, a produrre le nobili bollicine dello spumante metodo Classico, quel Calepino brut. Oltre allo spumante nelle varie versioni, la Cantina Il Calepino è nota per i suoi pregiati vini rossi a taglio bordolese (Merlot + Cabernet), maturati in botti e botticelle. Aperta alle visite su prenotazione, la Cantina prende il nome dal celebre frate. **(R.V.)** *cod 13698*

Benessere Ad Aquas

L'hotel Ad Gallias ospita una spa paradisiaca interamente "scavata" nella roccia

di Lucia Siliprandi

All'imbocco del borgo medievale di Bard (Ao), un tempo dominato dall'omonima signoria, che estendeva il suo dominio su tutta la valle di Champorcher, sorge l'hotel Ad Gallias. La struttura a quattro stelle, creata dal sapiente recupero di due edifici storici, dispone di camere e suites caratterizzate da colori e materiali diversi, finiture ricercate, e ambienti che reinterpretano la tradizione. I balconi, le terrazze e gli abbaini, spingono lo sguardo in direzione del borgo e del forte di Bard.


ThreeSixty © 2009 - Comunicazione a 360°

Il ristorante, ricavato in una sala con i soffitti a botte, tra un antico camino e una parete di roccia, offre piatti con materie prime del territorio, menu speciali senza glutine e una leggerissima cucina vegana, rigorosamente priva di prodotti di origine animale e principalmente a base di cereali, verdure e legumi. La proposta per la stagione invernale? Quiche vegana di zucca con tempura di carciofo e salsa alle zucchine, lasagnette al ragout di verdure, scaloppa di seitàn al pepe rosa e strudel di mele profumato al cardamomo.


Lucia siliprandi
Ci guida nel mondo dell'ospitalità all'insegna del benessere

Il nuovo centro benessere Ad Aquas poggia su un muro a vista di epoca romana, una parete che testimonia il passaggio della Via delle Gallie. La spa, aperta anche alla clientela che non soggiorna in albergo, ha un ingresso suggestivo: una grotta in pietra, illuminata da luci morbide e calde. Una scala porta all'ambiente centrale, dove una grande vasca, scavata nella roccia, disegnata attorno allo sperone di pietra e rivestita di mosaico in vetro, attende l'ospite. Una cascata, che pare sgorgare direttamente dalla montagna, massaggia con il suo potente getto la muscolatura delle spalle e restituisce vigore al corpo e alla mente.

Lo spazio dedicato alle docce emozionali con tre getti differenziati: aerato, a cascata e massaggiante, nonché la sauna e il bagno turco, posto in una cabina in mosaico trasparente, riscaldato da led colorati e profumato da aromi inebrianti, offrono all'ospite momenti di estremo relax. I trattamenti spaziano dai massaggi decontratturanti, a quelli rilassanti e tonificanti. *cod 13454*

Hotel Ad Gallias
via Vittorio Emanuele II 5/7, 11020 Bard (Ao)
Tel 0125 809878 - Fax 0125 834835
www.hoteladgallias.it

Lefay premiato per l'attenzione all'ambiente

Lefay resort & spa lago di Garda è stato insignito del "Premio all'innovazione amica dell'ambiente" 2009 nella categoria "eco-edilizia". Il premio, indetto da Legambiente e Regione Lombardia, Università Bocconi, Politecnico di Milano, Fondazione Cariplo e Camera di commercio di Milano, è attribuito alle tecnologie, processi, prodotti, servizi e sistemi gestionali innovativi che producono miglioramenti ambientali. Lefay è stato premiato in quanto struttura in grado di assicurare un'elevata qualità abitativa, un sensibile risparmio energetico e gestionale, un minor consumo di suolo e una particolare attenzione all'integrazione tra sostenibilità ambientale e sociale. *cod 13378*





• **Sosushi a Roma** Un corner esclusivo di cibo giapponese. Prima di una lunga serie di aperture romane, la catena bianca e magenta di sushi artigianale a prezzi contenuti arriva nella Capitale piena di novità, tra cui Sosweet, nuova linea di dolcetti, tè, creme e cioccolato caldo. *cod 13210*

• **Le Dodici Lune a Scanzorosciate (Bg)** Ha aperto in provincia di Bergamo la Taverna le Dodici Lune, un ristorante raffinato promotore di quella che può essere definita una nuova e antica cultura: la cucina di stagione. La natura è così protagonista di ogni menu. *cod 13834*

• **Oyster bar Perrier-Jouët a Milano** Il fascino del lusso, ammirato, toccato, annusato, gustato. Un'esperienza sensoriale intrisa di arte e sapore, un invito a godere l'eccellenza degli Champagne Perrier-Jouët. Nasce l'Oyster bar. Scelta d'obbligo, il food & restaurant al 7° piano de La Rinascente in piazza Duomo. *cod 13835*

Buon Ricordo, 7 new entry E la guida bissa in ricettario

Quest'anno la Guida del Buon Ricordo si sdoppia, con l'intento di regalare ai buongustai e ai curiosi della cucina uno strumento utile e piacevole che li porti alla scoperta dei mille sapori della tradizione gastronomica italiana. Alla tradizionale guida con indirizzi e specialità dei locali associati si affianca il ricettario in tiratura limitata, che raccoglie le 129 ricette adottate da ciascun ristoratore come specialità abbinata al piatto. Una particolarità: la sovracopertina è stata personalizzata per ciascun ristorante.

Sette le nuove insegne del 2010, dal Piemonte all'Umbria: a Cuneo i ristoranti Delle Antiche Contrade con insalata tiepida di gallina bianca di Saluzzo, salsa tonnata e chicchi d'uva, e Lovera dal 1939 con ravioles della valle Varaita; a Nervi (Ge) Trattoria Patan con Ciupin, zuppa alla genovese; a Carate Brianza (Mb) il ristorante La Piana con il Filettino di maiale gratinato al timo; a Montescano (Pv) il ristorante Le Robinie con risotto alle rape rosse e salsa Gorgonzola; a Savogna d'Isonzo (Go) la Lokanda Devetak 1870 con Mlinci con la supeta; a Norcia (Pg) il ristorante Vespasia di Palazzo Seneca con vellutata di Roveja di Castelluccio con gnocchetti di ricotta soffice del pastor.

Con la loro entrata il Buon Ricordo raggiunge i 129 associati. In evidenza sono segnalate anche le sostituzioni delle ricette e del relativo piatto. Nell'edizione 2010 tre insegne presentano i loro piatti novità, curiosità gastronomica e insieme passione per i tanti collezionisti del piatto decorato: la Trattoria Guaiane (Noventa di Piave, Ve) sfogliatina di grano duro allo scorfano su vellutata di basilico, il ristorante La di Moret (Udine) lombetto di coniglio al bacon, carotine e scalogno ripieno, il ristorante La Rimessa (Mariano Comense, Co) rostisciada alla Brianzola. *cod 13753*



Cucina e vini maremmani Non sono una “Chimera”

di Bruno Federico

Mirko Bischèri (*nella foto*) è il giovane cuoco e patron del ristorante La Chimera. Un nome che sembra un sogno, ma che è una certezza di prelibatezze e di succulente sorprese che il mare offre di giorno in giorno. Il pescato comprende tramagli (reti) e palamiti (lenze), quindi pesci e crostacei della costa maremmana, zona ricca e di qualità eccelsa.



Bruno Federico
Chef e sommelier de La Caprese di Mozzo (Bg), ci presenta i suoi colleghi

La cucina de La Chimera è semplice e rispetta il prodotto nelle sue peculiarità, dai profumi alla fragranza. Specialità personalizzate ma sempre riferite al territorio e alla stagionalità. Abbiamo assaggiato dei mini hamburger di pesce misto di rete con maionese di pomodoro calda, delicata e stuzzicante; dei trancetti di rombo fritti in olio extravergine con salsa di stagione all’agretto, un agrodolce che armonizza in modo piacevole il pesce rendendolo molto appetibile.





Interessanti anche i primi, come lo spaghetto con alici fresche e bottarga di uova di spigola fatta in casa; gli gnocchetti al nero di seppia con sarago, polpo, olive taggiasche e pomodorini. Trionfo di freschezza anche nei secondi: ottimo dentice al sale, delicato e ricco di profumi, come impone la natura marinara; o medaglioni di pesci serviti su una vellutata di zucca e contornati da verdure croccanti di stagione. Sublimi i dolci: crema morbida all’inglese, fragrante millefoglie caramellata. Cantina ricca, con proposte del territorio (Vermentini, Ansoniche e Morellino), affiancate da francesi. *cod 13857*

Ristorante La Chimera
via Batignanese 206/a, 58100 Roselle Terme (Gr) - *Nuova sede (da aprile)*: via Derna 27, 58100 Grosseto - Tel 0564 402112

Agrigusta *di Alessandro Maurilli*

La Sicilia de Le Querce di Cota



Troina (En) - «È solo uno spicchio di Sicilia, un piccolo magico angolo della fine dell’800 che abbiamo scoperto e amato prima di voi e che vorremmo condividere con chi sa apprezzare il sapore di un passato che ci appartiene». Si presenta così ai propri ospiti l’azienda agrituristica “Le Querce di Cota”, nel cuore della provincia di Enna, a Troina. Uno scorcio di Sicilia molto caratteristico, meno battuto dal turismo di massa e anche per questo di particolare interesse per chi voglia apprezzare questa terra dalle mille emozioni. La struttura dispone di 6 camere e un appartamento realizzati rispettando l’antica tipologia della villa padronale e mantenendo piccoli particolari che fanno da filo conduttore tra passato e presente. L’azienda alleva gli animali della tradizione contadina: pecore, anatre, galline, cani, gatti, il tutto accompagnato da un allevamento di cavalli per le escursioni guidate attraverso gli affascinanti boschi della tenuta. Tra le attività proposte la ricerca degli asparagi ed escursioni a piedi. All’interno della struttura è stato allestito anche un piccolo museo della tradizione contadina dove sono raccolti oggetti di uso quotidiano della campagna di una volta. Tra i punti di eccellenza, la cucina raccoglie piatti della tradizione rurale avvalendosi dei sapori forti e genuini locali. Prodotti biologici per essere precisi che vengono anche venduti al pubblico quali olio, marmellate, conserve (melanzane, funghi, peperoni), pane, vino e pasta. Sono anche questi gli ingredienti utilizzati nel ristorante dell’azienda (aperto agli ospiti dell’agriturismo) ricavato in un frantoio antico. E proprio in questi tavoli sarà possibile assaggiare la “Sfoglia di stagione”, il piatto che ha permesso all’azienda di aggiudicarsi il primo premio al Campionato di cucina contadina di AgrieTour, il Salone nazionale dell’agriturismo di Arezzo. *cod 13409*



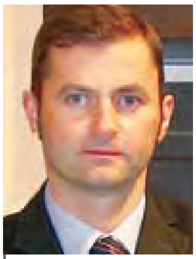
Le Querce di Cota
Bivio Ciappulla (SS 575, SP 55), 94018 Troina (En)
Tel 095 356266 - Cell 339 8430536
info@lequercedicota.it



Alessandro Maurilli
Giornalista esperto di enogastronomia ci guida tra gli agriturismi di qualità

La magia di Carta chef

Una cottura che esalta profumi e sapori Rispettando le proprietà nutritive degli alimenti



Sergio Pezzotta
AD Ros Spa, presenta le novità di prodotti e attrezzature per la ristorazione

di Sergio Pezzotta

Carta chef rappresenta una vera rivoluzione nel modo di cucinare. Questa carta trasparente garantisce performance di cottura eccezionali, rispetta i principi nutrizionali degli alimenti ed esalta la presentazione del piatto in tavola. In più è l'unica carta da cottura che può passare da -40 a +230°C senza subire alterazioni.



I vantaggi sono: una cottura più sana e leggera perché si riduce l'uso di condimenti e grassi. Il cibo cuoce nel suo liquido senza dispersione dei principi nutrizionali degli alimenti. Inoltre i tempi si riducono notevolmente grazie al continuo contatto tra il cibo e il suo liquido. Con Carta chef non si sporcano né il forno né le pentole perché il cibo cuoce all'interno del suo cartoccio. La carta può passare direttamente dal congelatore al forno, quindi permette di preparare in anticipo e si può cuocere un momento prima di servire. Risulta quindi molto pratica nei servizi catering e in tutte quelle occasioni in cui il cibo deve essere trasportato.

I piatti sono più saporiti e i profumi si preservano sino al momento dell'apertura del cartoccio. Per rispondere meglio a tutte le esigenze in cucina Carta chef è disponibile anche nei praticissimi sacchetti, una versione molto comoda e rapida per realizzare velocemente saporiti cartocci pronti per essere cucinati. Il formato 25x38 è adatto a tutti i tipi di preparazioni. La cucina risulta anche coreografica e spettacolare, è facile stupire per la bontà e per l'aspetto scenico delle preparazioni anche attraverso la cucina a vista, in modo da rendere partecipe il cliente dell'attività dello chef. In dotazione sono previsti dei pratici laccetti colorati in puro silicone alimentare lungo 15 cm da cottura sia per chiudere i cartocci sia per legare gli alimenti. *cod 13475*

Trismoka sbarca in Polonia

L'espresso italiano verso nuove frontiere

È iniziata quasi per scherzo l'avventura della Torrefazione Trismoka sul mercato della Polonia. «Volevo conoscere un nuovo Paese, tradizioni diverse, modi differenti di intendere il bar, non avevo velleità o particolari aspettative commerciali» afferma **Paolo Uberti**, titolare della Trismoka di Paratico (Bs). A tutti gli effetti la trasferta in Polonia si è invece rivelata molto proficua. «I nostri concessionari con sede a Danzica, importante città sul mar Baltico - continua Uberti - hanno organizzato una serie di serate con amministratori locali e con baristi e ristoratori ansiosi di conoscere meglio il mondo del caffè e in particolare l'espresso italiano. Ho tenuto una serie di lezioni partendo dalla coltivazione della pianta del caffè fino ad arrivare alla composizione delle miscele. Ci siamo poi spinti all'analisi dell'espresso e del cappuccio che ha riscosso notevole interesse. L'attenzione era palpabile e le domande erano numerose. Fra il pubblico anche alcuni ristoratori italiani che si sentivano importanti per la presenza di un esperto di espresso come sono io».



«Essendo anche trainer autorizzato Scae (Associazione europea dei caffè speciali) - aggiunge il patron - ho potuto trasmettere loro il metodo espresso italiano accompagnato dalle regole del World barista champion. Abbiamo realizzato numerosi espresso e cappuccini, facendo lavorare loro per capire le differenze che c'erano fra ciò che facevano e ciò che si definisce espresso italiano. I polacchi sono abituati a bere una bevanda a base caffè che chiamano espresso ma che in realtà è un caffè allungato spesso nella tazza da cappuccio colma fino all'orlo. Abbiamo poi concentrato l'attenzione sulla cioccolata calda Trismoka, anch'essa uscita vincitrice dal confronto. Il risultato è stato notevole. Gli ordini e le vendite sono già cominciati e ci aspettiamo un ottimo 2010».

Intanto la Trismoka sta portando a termine la preparazione della fase finale interprovinciale Brescia-Bergamo del Campionato italiano baristi caffetteria (Cibc), che si svolgerà ad Aliment&Attrezzature a Montichiari (Bs), dal 28 febbraio al 3 marzo 2010. *cod 13439*





Ceky in prima linea

Da 75 anni garanzia di qualità per i forni artigianali a legna e a gas

Con l'avvento del nuovo anno, l'azienda bresciana produttrice di forni professionali della più alta qualità compie 75 anni. È stato infatti proprio nel lontano 1935 che il fondatore dell'azienda Francesco Metelli, detto Ceky, gettava le fondamenta di quella che sarebbe diventata una realtà consolidata in Italia e nel mondo.

«Settantacinque anni di attività non solo sono un chiaro motivo di vanto per un'impresa che ha saputo affrontare una crescita controllata e organica negli ultimi decenni, quanto più una garanzia per i nostri clienti, affezionati e futuri». Così il marketing manager Nicola Dall'Olio esprime la soddisfazione e l'orgoglio aziendale per il risultato ottenuto dall'azienda di famiglia, ormai giunta al management di terza generazione.

«Il nostro 75° compleanno? Sicuramente non un punto d'arrivo, quanto più una gradita ricorrenza che ci porta a una riflessione: una gestione seria e professionale, abbinata a prodotti di altissima qualità e a un eccellente servizio di assistenza; sono questi gli ingredienti di una ricetta che garantisce longevità e successo alla nostra impresa».

Gli stessi elementi che hanno permesso alla Forni Ceky di Brescia di diventare un punto di riferimento nel panorama dell'attrezzatura professionale per la ristorazione. E seguendo questo filo conduttore, con lo stesso spirito e lo stesso desiderio che 75 anni fa spronavano e appassionavano Francesco Metelli, la Forni Ceky continua a guardare al futuro: animata dalla ferma convinzione di continuare a crescere mantenendo inalterata la qualità dei propri prodotti e servizi. Un marchio di fabbrica che è ormai diventato sinonimo di garanzia e di affidabilità per migliaia di affezionati clienti.

cod 13528

Forni Ceky
via Industriale 21/23, 25030 Lograto (Bs)
Tel 030 9972240 – Fax 030 9972818
www.ceky.it

COLLABORAZIONE DI METRO, AUCHAN E SMA - In seguito alla decisione di Intermedia di terminare la propria attività di centrale d'acquisto, Metro Cash&carry Italia, Auchan e Sma stanno valutando l'opportunità di un percorso comune che non esclude l'apertura ad altri operatori nazionali. *cod 13307*

DA DEBIC LA PRIMA PANNA AL 48% DI GRASSI - Debic partecipa al Sigep 2010 di Rimini con due stand specializzati in pasticceria e gelateria. Presenterà inoltre una vera novità per le panne uht: la panna al 48% di grassi. Il gusto di sempre con la garanzia di una resa davvero unica. *cod 13260*

SALONE DEL GUSTO, NUOVO ATENEO SURGITAL - Surgital, azienda romagnola leader nel mercato della pasta fresca surgelata, ha inaugurato la sala degustazione nella propria sede di Lavezzola (Ra). La sala De Gusto nasce per essere un luogo atto a sviluppare il prodotto, presentarlo, renderlo pubblico in una cornice piena di atmosfera e tecnologia. *cod 13338*

AZIENDA PINNA IN SARDEGNA LA TRADIZIONE DELL'OLIO DI QUALITÀ - Antonella Pinna, sarda di nascita, bergamasca d'adozione, è titolare con i fratelli della azienda agricola Pinna: migliaia di piante d'olivo bosana alle porte di Sassari, qualità di ulivo molto pregiata. Nata ai primi del Novecento l'azienda produce l'olio Antichi Uliveti del Prato. L'altra tipologia prodotta è l'olio denocciolato di bosana. *cod 13667*

C'erano una volta i formaggi della tradizione Mugnaga

La Cascina Mugnaga di Gorgonzola (Mi), di proprietà di Francesco e Giovanna Invernizzi, è nata nel lontano 1918.

La produzione è vasta. Oltre a caciocavalli, scamorze, caciottine, mozzarelle, burrate, ricotte e carne bovina l'azienda produce uno stracchino semi stagionato che è un gorgonzola puro nato in questa zona, ma che oggi non si può più chiamare



così. Tutti i prodotti sono Deco, cioè di denominazione comunale, con un marchio che vuole tutelare il comparto enogastronomico e artigianale, che ne certifica la provenienza da un determinato territorio. La prima Deco del Comune di Gorgonzola è dedicata proprio al suo stracchino. Un marchio che rappresenta un'opportunità per la valorizzazione di quel formaggio che qui ebbe i natali. (M.F.) cod 13212

Idee innovative per il vino Ravi rinfrescatore e decanter

Ravi è un'idea innovativa in quanto rinfresca il vino nel momento stesso in cui viene servito. Infatti non è la bottiglia che viene rinfrescata ma soltanto il vino. Il processo di rinfrescamento ha inizio quando il vino passa al suo interno. Fatto d'inox 304, il condotto interno di Ravi permette di mantenere intatte le caratteristiche del vino senza mai alterarne il gusto.



Disegnato dal famoso designer canadese Michel Dallaire, si presenta come un oggetto ergonomico e di facile utilizzo. Una volta posto sul collo della bottiglia, dato che non tutti i vini si consumano alla stessa temperatura, Ravi possiede una valvola che permette di regolare il flusso di vino in uscita, potendo quindi regolarne anche la temperatura. È composto da due parti: la parte superiore viene conservata nel congelatore mentre la base può essere conservata insieme alle posate. Il processo rivoluzionario di Ravi permette di portare il vino alla temperatura ideale di servizio istantaneamente e resta efficace per più di due ore una volta tirato fuori dal congelatore. Prima però va lasciato nel congelatore per almeno 6 ore.

Il Decanter multifunzione è un accessorio complementare e utilissimo una volta acquistato il rinfrescatore. I normali decanter, si sa, rendono difficile servire



il vino alla giusta temperatura. Questo invece, grazie allo speciale adattatore, può essere utilizzato con il refrigeratore Ravi. Il concetto è modulare e ingegnoso. Si compone infatti di due sezioni staccabili: la sezione superiore può essere sostituita dal refrigeratore Ravi, consentendo così di aerare il vino e al portarlo alla temperatura desiderata. La sua modularità ne rende poi semplice la pulizia. Il prodotto è distribuito da Coltelleria Collini di Busto Arsizio (Tel 0331 632686). *cod 13863*

Buffet Bugambilia

Servizio completo per l'hotellerie

Il settore dell'hotellerie ha sempre bisogno di costanti novità per quanto riguarda le attrezzature e i prodotti per il servizio e la gestione delle derrate alimentari.

Per soddisfare queste esigenze sono stati lanciati da poco sul mercato le soluzioni per il buffet firmate Bugambilia. Belle da vedere e pratiche e funzionali da usare per agevolare l'operato del professionista.



Gli articoli Bugambilia, realizzati in Messico da tecnici con trentennale esperienza nel settore, sono realizzati a mano da una pressofusione di alluminio e sabbia. Il brevetto unico, unito al certificato NSF, permette di collocare gli alimenti a diretto contatto con il recipiente. Questi prodotti possono essere collocati in frigor, in freezer (-25°C) e naturalmente, sfruttando l'ottima conducibilità di calore dell'allumino, in forno a temperature tiepide (+90°C).

Attualmente le svariate forme sono disponibili in tre colorazioni differenti (granito grigio, bianco e granito nero) con altrettanti stand regolabili in altezza. Gli articoli buffet Bugambilia sono distribuiti in Italia da Cifa, Centro italiano forniture alberghiere. *cod 13799*



Design e praticità al ristorante

Orderman Sol è una rivoluzione nella raccolta ordini in radiofrequenza in ambito ristorativo. I palmari della serie Sol non sono semplicemente un'evoluzione dei modelli precedenti, con i quali la società con sede a Salisburgo in Austria è diventata leader mondiale. Sol è un prodotto completamente nuovo, che definirà gli standard per il futuro. Le basi del successo sono un'assoluta sicurezza nel funzionamento, incredibile copertura radio e flessibilità nell'utilizzo. *cod 13910*





Sempre più casa nell'Horeca
Il design nell'arredo della tavola non ha confini

Qual è il confine tra il design che arreda la tavola di casa e quella del ristorante? Ci siamo posti questa domanda visitando le ultime fiere del settore: dalle milanesi Salone del Mobile e Macef (da cui sono tratte le foto di questa pagina) al riminese Sia Guest, il salone dell'ospitalità.

Dal nostro viaggio tra i numerosi padiglioni, alla ricerca delle novità, è emerso chiaramente che il mondo dell'Horeca vuole sempre più "casa". Posate meno anonime, accessori ricercatissimi e attrezzature pratiche, ma anche ergonomiche dalle forme accattivanti. In pratica quello che ciascuno di noi vorrebbe acquistare per la propria abitazione, spesso lo ritroviamo nei locali pubblici.

A nessuno è forse mai capitato di scorgere in un ristorante bicchieri, ciotole o piatti di una notissima catena svedese? Fino a qualche anno fa era impensabile perché i due mondi erano volutamente tenuti più distanti.

Ci dovremo dunque abituare a vedere tavole con *mise en place* sempre più colorate, amichevoli, di tendenza e cucine meno anonime. Basta osservare la varietà di tazzine, spesso colorate, che troviamo sul banco del bar, le più disparate forme di piatti che i camerieri ci portano in tavola o i numerosi accessori che fanno da corollario all'affascinante mondo del vino.

Sempre più operatori del settore si mescolano ai consumatori per carpire le novità che i designer, in gran parte giovani, presentano negli spazi fieristici che assumono anche la funzione di confronto tra fruitori e progettisti.

Ma cosa spinge la ristorazione e l'hotellerie ad orientarsi verso la creazione di ambienti sempre più casalinghi? Il concetto chiave è forse duplice: far sentire l'ospite o il cliente a proprio agio e star bene nel proprio ambiente lavorativo. Un concetto che va ben oltre il tema trattato in questa pagina: oggi la ristorazione si confronta, dialoga, interagisce con un consumatore più attento e istruito.

Un rapporto più intenso, che esige però ritmi di cambiamento più ravvicinati. Per questo le novità nel design "ci sono e non ci sono": difficile trovare oggetti che lascino a bocca aperta. Le forme cambiano, si adeguano ai gusti del momento, ma nulla sorprende. È l'originalità a raccogliere la maggior attenzione e questa non sembra arrivare dal nostro Paese.

Ma del resto, ragionando in chiave cosmopolita, è giusto accettare che le idee e l'innovazione possano arrivare da menti sparse per il mondo. **(E.Z.)** *cod 13982*







Stuck on You di Thelermont Hupton



Appendiabiti dal forte impatto visivo, dal design audace e dalla funzionalità sorprendente

Grattugia di Gio' Stile



Grattuggia cioccolato: curve naturali, morbide ed ergonomiche. 22 utensili in acciaio inox per gli chef più esigenti

Wine Tree di Valsecchi



Elegante colonna portabottiglie a 18 posti in legno massello con base in metallo verniciato. Design: Sergio Valsecchi

Forbice pesce di Fiskars



Con curvatura speciale per pulire il pesce. Ottime per squamare, aprire e tagliare. Impugnatura antiscivolo

Posate Aqua di Morinox



Elegante e sinuosa, contemporanea e dal design morbido. La linea è disegnata dall'architetto Murano

Stampi Chocolat di Giaretti

Linea completa di stampi in silicone 100%. Si possono utilizzare sia in forno che in freezer



BCool di Italesse



Mini glacette termica per bottiglie. Firmata da Luca Nichetto e disponibile in diverse varianti di colore

Rubrica a cura di
Ezio Zigliani

Decanter Bliss di Riedel

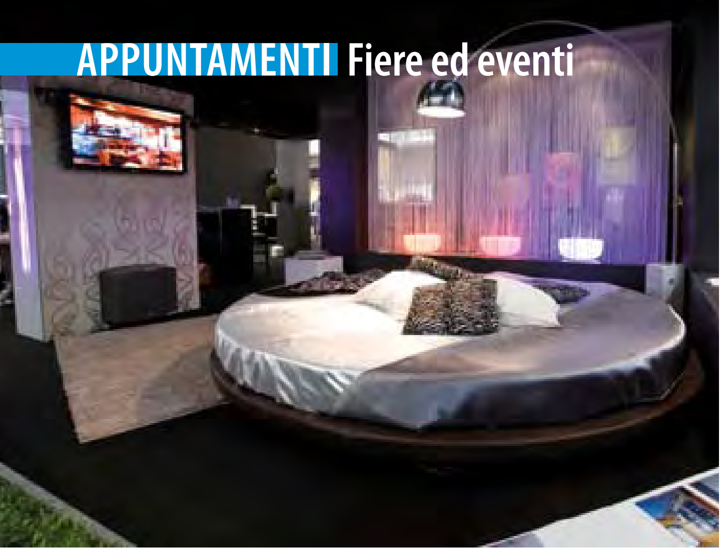


Design innovativo, con alloggio laterale per il dito. Si impugna tenendolo nel palmo della mano

Dotti Blu di Egizia



Collezione di vasi disegnata dalla designer Paola Navone. Vetro camiciato doppio spessore con decorazione in argento 925





Ristorexpo alza il sipario sulla ristorazione di qualità

La chiamano fiera del fuori casa, l'evento più elitario per gli operatori della ristorazione. Tanti i modi per ricordare l'annuale rendez vous, tante sfaccettature, ma un solo minimo comune denominatore: Ristorexpo. Una garanzia, la certificazione di qualità e di successo. Dal 14 al 17 febbraio 2010 torna a Lariofiere la 13ª edizione dell'evento più quotato nel programma delle manifestazioni del polo fieristico di Erba, uno degli appuntamenti più qualificati dell nord Italia nel settore, con oltre 200 aziende espositrici, 18mila visitatori, un programma eventi sempre orientato alla formazione e alla crescita degli operatori.

Tema portante dell'edizione 2010 la sofisticazione e la fiducia nel ristoratore ovvero la capacità di un ristorante di offrire un prodotto "sano" pur mantenendo fede al piacere delle tavola e al rapporto qualità/prezzo. E sarà proprio intorno a questo filone che verranno sviluppate una serie di attività didattiche fino a analizzare il rapporto qualità del cibo/salute. In combinata alle soluzioni per un'alimentazione sana, lo speciale birra che coinvolgerà i birrifici della provincia di Como con tanti aneddoti e curiosità sul mondo della "bionda". Fra le novità anche una sezione dedicata al mondo degli hotel con soluzioni per gli operatori.



Stage, cene di livello, degustazioni, concorsi, prove e seminari in un programma ben articolato proposto da grandi interpreti della ristorazione. Quest'anno tra le presenze già confermata quella di Davide Oldani, numero uno sul fronte dei menu a prezzi contenuti, patron del ristorante D'O di Concorezzo (Mi). Tra gli altri interpreti Orlando Bortolami che svelerà i suoi segreti affiancato da una delle maggiori allevatrici di branzini della Slovenia, famosa in tutto il mondo, Irene Fonda. Le cene si intervalleranno a stage di cucina e proposte alternative delle osterie con le baite e le trattorie. Un percorso del gusto ruspante, un tour enogastronomico che verrà proposto in contemporanea al cibo da strada. «Ristorexpo è un momento di analisi e di approfondimento dell'intera filiera legata al food - commentano **Massimo Sesana** e **Giovanni Ciceri**, rispettivamente presidente e vice presidente di Lariofiere - ogni anno nuove tematiche di attualità per riuscire a dare un senso a tutto il sistema agroalimentare. Ristorexpo ormai è un punto di riferimento, di analisi e di studio, un crocevia di idee per trasformare il gusto per la tavola in una nuova forma di eccellenza».

cod 13458





Cultura del cibo con i Cuochi di Lombardia

di Matteo Scibilia

Il 2010 è iniziato bene per il Consorzio dei cuochi e dei ristoratori di Lombardia, dopo solo pochi mesi dalla nascita. Con solo 60 iscritti il Consorzio comincia a camminare, mi permetto con un pizzico di orgoglio di sottolineare che le 4 associazioni più importanti a livello nazionale non raggiungono tutte insieme lo stesso numero di iscritti in tutta la Lombardia e, in fondo, posso dire con franchezza che non abbiamo ancora fatto molto.

Il percorso che abbiamo scelto non è il più facile, anzi, potrà apparire affascinante. Ma sicuramente è difficile, perché nonostante tutto nessuno sta affrontando il problema dell'associazionismo della ristorazione partendo dal nostro punto di vista, cioè la cultura e la storia della cucina. E qui riconfermo che dovremmo allearci per diventare più forti, tenendo conto che il sindacato lo abbiamo già: dobbiamo sviluppare il collegamento con l'agricoltura, gli artigiani e i piccoli commercianti di tutto il settore. Siamo convinti che la "filiera" come viene definita dagli esperti potrà farcela solo a questa condizione. Preciso che lo scopo principale del Consorzio dei cuochi di Lombardia è appunto l'eccellenza della somministrazione in tutti i suoi aspetti, che per noi ha un significato preciso. Anche un bar, una pizzeria, un agriturismo se hanno passione per l'eccellenza possono far parte del nostro consorzio. Per noi le stelle, i cappelli sono sì importanti ma non fondamentali.

Oggi sempre più si percepisce che la qualità del cibo non viene capita dal cliente/consumatore come valore e la crisi sta acuendo questa situazione, c'è come una sensazione di caduta libera della qualità confermato da prezzi di menu.

Forse bisogna cambiare qualcosa, ma cosa? Partendo da questa intuizione c'è stato l'incontro con l'ente Lariofiere di Erba, che organizza da molti anni Ristorexpo. Qual è la novità? Il Consorzio porterà sul palco della fiera non solo cucina ma un'aria diversa, il desiderio di comunicare la storia è la cultura del cibo con un obiettivo: cercare di realizzare quell'alleanza tra produttori, coltivatori, artigiani, agricoltori.

Ecco allora che su un palco predisposto al centro del padiglione racconteremo il cibo agli spettatori e naturalmente lo faremo assaggiare. Per esempio, racconteremo la storia dell'olio del lago di Como, di come già gli antichi romani lo coltivavano e di come si abbina ai pesci di lago. Racconteremo dei formaggi di alcune valli a ridosso del lago confinanti con la Svizzera, racconteremo di farine e grani che alcuni agricoltori stanno reimpiantando, racconteremo di nuove iniziative eccellenti di ristorazione o di alberghi. Racconteremo di come si può produrre breasole o salumi come una volta. Interverranno cuochi e ristoratori che hanno fatto la storia del territorio. Come Tonola della Lanterna verde, come Ponzini Da Silvio di Bellaggio (Co), come Mauro Elli. Come grandi artigiani della cucina della Lombardia, tra cui Tano passami l'olio di Milano, Roberto Andreoni di Concorezzo (Mi), Sprelunga di Seveso (Mi), e tanti altri.



Matteo Scibilia
Buona condotta di Ornago, consigliere del ministero dei Beni culturali

E magari inventando qualche piatto nuovo come i missoltini con la pasta. Abbiamo già provato...il risultato è eccellente ed emozionante. *cod 13793*

GLI EVENTI COLLATERALI

Il 2010 segnerà un nuovo passo in avanti della manifestazione con i benemeriti della ristorazione del territorio, per riconoscere le peculiarità e le eccellenze, un premio agli operatori locali che hanno saputo portare ad alti livelli la cucina del territorio. Premi che si affiancheranno ai concorsi della Federazione italiana cuochi: la 6ª edizione del "Cuoco dell'anno", concorso di cucina calda con qualifica nazionale per professionisti, l'8ª edizione de "El Boton d'Or" per talenti emergenti e l'8edizione dell' "Arturo Della Torre". Confermate le partnership con i Jeunes Restaurateurs d'Europe, la Federazione italiana cuochi, la Federazione italiana pubblici esercizi, Confcommercio, le Camere di commercio di Como e Lecco, l'Onav e i Cuochi di Lombardia presenti con il loro progetto di valorizzazione delle eccellenze agroalimentari del territorio.



Chef blasonati e laboratori Aliment si prepara al top



Un evento che si propone come punto di riferimento per tutti gli operatori del settore Horeca. È questa la missione di Aliment&Attrezzature 2010, rassegna del settore alimentare, attrezzature professionali per la ristorazione, hospitality e servizi alberghieri, in programma dal 28 febbraio al 3 marzo 2010 al Centro Fiera del Garda di Montichiari (Bs). Giunta al traguardo della 23ª edizione, la manifestazione è proposta per la prima volta con l'organizzazione diretta del Centro Fiera di Montichiari e si ripresenta all'insegna di un progetto innovativo, che mette al centro le esigenze degli operatori professionali.

«L'obiettivo del 2010 di Aliment&Attrezzature è quello di dare una risposta concreta alle molteplici esigenze di chi opera nel settore Horeca», spiega **Ezio Zorzi**, direttore del Centro Fiera di Montichiari. «La fiera sarà il punto d'incontro per gli operatori del settore alimentare, attivi nel settore commercio, distribuzione e dell'intero comparto delle attrezzature per la ristorazione, dei servizi e delle forniture per alberghi». Anche per l'edizione 2010, all'interno della fiera verrà proposto un programma articolato di eventi e iniziative che hanno come filo conduttore la riscoperta delle tradizioni e il sostegno alle produzioni d'eccellenza. Grazie alla stretta sinergia con la Provincia di Brescia, la Rassegna punta a valorizzare la cultura enogastronomica del territorio. Tra gli eventi di alto livello in programma, da ricordare il "Gran Trofeo d'oro della Ristorazione italiana", campionato internazionale dedicato alle scuole alberghiere, promosso dalla Provincia di Brescia e dalla Camera di commercio di Brescia. Un appuntamento di rilevanza internazionale, che coinvolge gli chef più blasonati e richiama le firme più importanti del giornalismo di settore. Come da tradizione, inoltre, l'assessorato all'Agricoltura, Agriturismo e Alimentazione della Provincia di Brescia proporrà "Brescia Officina del Gusto", la cornice ideale per presentare percorsi enogastronomici, degustazioni per specialisti e laboratori di cucina per operatori, oltre a un ampio programma di convegni e seminari a tema.

ALIMENT &attrezzature
Food & catering equipment

Si riconferma all'interno Commercial Market Expo, il salone dei veicoli e delle attrezzature per il commercio ambulante. «Commercial Market Expo 2010 proporrà tutte le principali novità del comparto» dice **Gabriele Ponti** di Edizioni Manuel, ideatore della rassegna. «Offriremo una panoramica completa e articolata, a dimostrazione del grande rilievo e della vitalità del settore legato al commercio ambulante». *cod 983*

CIBC, TAPPA BRESCIANA

Aliment ripropone l'appuntamento con la tappa bresciana del Campionato Italiano Baristi e Caffetterie, il concorso organizzato da Trismoka basato sulle regole internazionali del WBbc. I migliori baristi bresciani si sfideranno per l'accesso alle finali nazionali, preparando espressi, cappuccini e cocktails analcolici a base di caffè. Un'occasione di formazione e accrescimento professionale.





Tfp summit 2010
Maggiordomo professione del futuro

Che il personale sia la risorsa principale di ogni azienda è una convinzione acquisita ormai dalla maggior parte delle imprese. E, come sottolinea il nuovo claim ideato per presentare la nuova edizione di Tfp (Turismo formazione professioni) summit 2010 (17-18 febbraio, Milano), “People make reputation”, il personale diventa la variabile fondamentale nella costruzione della reputazione di ogni azienda. Ciò è particolarmente vero nel turismo, dove l’erogazione del servizio presuppone quasi sempre il contatto diretto, e a tutti i livelli, tra i dipendenti dell’azienda e il cliente finale.

«È per questo che oggi è ancora più importante di ieri partecipare a un evento come il Tfp summit», ha dichiarato il curatore dell’iniziativa, nonché direttore marketing di Job in Tourism, **Emilio De Risi**. «Da ormai due anni a questa parte - ha aggiunto - il nostro evento dedicato alle risorse umane nel turismo rappresenta un luogo d’incontro privilegiato, dove professionisti e nuovi talenti alla ricerca di occasioni, nonché alcuni tra i più prestigiosi operatori del settore e istituti di formazione, si possono conoscere e confrontare sui temi del lavoro e delle opportunità di carriera. Per le aziende si può quindi rivelare un contenitore ideale non solo per cercare e trovare il personale adatto alle proprie esigenze del momento, ma anche per comunicare a una platea competente, e soprattutto interessata, le proprie politiche in materia di risorse umane».



Rilevante in questa edizione è la figura del maggiordomo, che sta cominciando a prendere piede anche in Italia come un “benefit aziendale”. Invece di auto, vacanze, telefonini, sconti e omaggi, molte aziende offrono ai loro dipendenti un maggiordomo. Ecco inserirsi uno dei seminari tra i più interessanti riferiti alle professioni, butler service e hotel butler, relatore il maggiordomo professionista Giovanni Lodigiani. *cod 13897*

Istria da scoprire

Il Festival europeo del gusto mostra le eccellenze "trascurate"



di Cinzia Dal Brolo

Umago, in Istria, ha ospitato lo scorso dicembre il Festival europeo del gusto, ideato dall'Associazione internazionale Borghi europei del gusto, in collaborazione con Italia del gusto e il giornale online Paesaggiritrovati.it.
La seconda edizione dell'evento si è posta l'ambizioso traguardo di portare alla ribalta le "eccellenze minori", i piccoli imprenditori che sono lontani dai circuiti della grande distribuzione e del mercato agroalimentare nazionale.

Un centinaio i produttori, provenienti da oltre 15 regioni italiane e altrettanti quelli del territorio sloveno e croato, che hanno incontrato 40 giornalisti della stampa specializzata, riviste e siti online, emittenti televisive italiane e straniere. Nella cornice dell'Hotel Sol Coral si sono tenuti 4 giorni intensi: una serie di degustazioni, interviste in diretta, convivi e dibattiti. I prodotti di nicchia hanno saputo conquistare tutti, in nome dell'alto livello qualitativo e della genuinità. Troppo spesso dimenticati, o forse "trascurati" dalle istituzioni, dai Consorzi e della stampa, queste piccole micro-imprese lavorano in silenzio con grande passione. Si sono gustati la birra artigianale di farro dell'alta Garfagnana, l'aroma dell'olio molisano di Colletorto, il pane di Crocetta del Montello, i salumi e il lonzino di Romagna, i vini del Collio e delle Marche, il prosciutto di San Marino. Con una menzione speciale alle specialità di Cervaro, dalla pasta con i ceci, al pecorino di Ciociaria, al cavolo verde del canavese, l'asparago di Latisana eccetera. Non sono mancati gli incontri con i vini di TicinoWine e con Zigante, leader croato dei tartufi. *cod 13531*

MIG, TORNA IN OLANDA LA COPPA D'ORO DEL GELATO

La 50ª Mostra internazionale del gelato artigianale di Longarone (Bl) si è confermata evento leader, sfiorando le 27mila presenze. La 40ª Coppa d'oro, imperniata sul cioccolato, è tornata in Olanda grazie ad Angelo Talamini della gelateria Talamini di Enschede. Lo seguono sul podio Gabriele Soravia e Mauro Crivellaro. *cod 13350*

IN PRIMAVERA A FERMO TORNA "TIPICITÀ"

- Torna dal 13 al 15 marzo "Tipicità", festival dei prodotti tipici delle Marche. Il programma della 18ª edizione si presenta ricco di novità. Le aree espositive, tra le quali il caratteristico mercatino, saranno animate da eventi e prelibatezze marchigiane. *cod 13663*

A COLONIA È "GUSTO ITALIA"

Solo food italiano. Il nuovo salone alimentare "Gusto Italia", in programma dal 15 al 16 giugno 2010 a Colonia, sarà dedicato esclusivamente a cibi e bevande italiani. *cod 13877*

GUSTO DEL MONFERRATO PROTAGONISTA A GOLOSARIA

Quarta edizione per Golosaria nel Monferrato, la rassegna itinerante di cultura e gusto firmata Papillon che anche quest'anno si anima durante due weekend: uno dedicato al Monferrato alessandrino (5-7 marzo 2010), l'altro a quello astigiano (13-14 marzo). Protagonisti gli artigiani del gusto presenti sul Golosario e il territorio monferrino che aprirà le porte ai buongustai e agli appassionati. *cod 13565*



Vini naturali in mostra a Villa Favorita 2010

Villa Favorita 2010 sarà la 7ª edizione della manifestazione internazionale sui vini naturali promossa da VinNatur, che si terrà nell'omonima Villa di Sarego (Vi) l'11 e 12 aprile 2010. Si tratta di uno tra i più grandi eventi indipendenti che riunisce ogni anno produttori italiani, francesi, statunitensi, sloveni, austriaci e cechi. Oltre 100 vignaioli presenteranno in degustazione il frutto del loro lavoro in vigna e in cantina nel rispetto del manifesto di VinNatur. *cod 13717*

Cuochi, vignaioli e... seduzioni a Gusto in scena

Gusto in scena, ideato dal giornalista **Marcello Coronini**, in programma dal 1° al 3 marzo al Molino Stucky Hilton Venice a Venezia, è la prima manifestazione in Europa che unisce tre eventi in uno. Si terranno, infatti, il congresso gastronomico di grandi cuochi "Chef in concerto", "I magnifici vini", banco d'assaggio con circa 100 cantine, e "Seduzioni di gola", rassegna dedicata alle sfiziosità.

Ma la provocazione del 2010 sarà l'apertura di un dibattito fra i cuochi per stabilire la "definizione" della cucina italiana. L'idea di Coronini parte da una domanda: se la francese ha codificato le basi delle cucine europee, la spagnola è creatività e innovazione, quella italiana come può essere definita? «La cucina italiana è la capacità degli chef di aver interpretato e interpretare con creatività la grande varietà di materie prime che rende l'Italia un Paese unico». *cod 13734*



Sydney dedica un intero mese al cibo mondiale

A Sydney è stato dedicato un intero mese, quello di ottobre scorso, al cibo di tutto il mondo che è vivo nelle varie comunità che si sono insediate in Australia. «Il messaggio che volevamo dare - ha detto l'ideatrice **Joanna Savill** - era quello che il buon cibo è disponibile a tutti sapendo bene che ha molta importanza il ruolo che hanno le comunità, i fornitori, i coltivatori e far capire che il tutto si lega alla sostenibilità, all'etica del cibo, allo *slow food*». **(R.B.)** *cod 13193*

AGENDA

calendario completo su www.italiaatavola.net

Febbraio - Marzo

11-14 febbraio
Terni
Cioccolentino
Festival della pasticceria e della cioccolateria
cod 13153

14-17 febbraio
Erba (Co)
RistorExpo
Salone di attrezzature, prodotti e servizi per la ristorazione professionale
cod 13154

18-21 febbraio
Milano
Bit
Borsa internazionale del turismo
Travel&Motion
Salone dell'open air, campeggio e attrezzature
cod 13219

21-24 febbraio
Rimini
Mia
Mostra internazionale dell'alimentazione
cod 13226
Pianeta Birra&Co
Salone del beverage
cod 13224
Mse seafood & processing
Salone di tecnologie e prodotti di pesca
cod 2483
Oro Giallo
Salone dell'olio extravergine di oliva
cod 11858

27 febbraio - 1 marzo
Arezzo
Arezzo Wine
Esclusivo appuntamento dedicato al mondo del vino
cod 13218

28 febbraio - 2 marzo
New York (USA)
International Restaurant & Foodservice Show
Salone internazionale della ristorazione
cod 3995

28 febbraio - 3 marzo
Montichiari (Bs)
Aliment&Attrezzature
Rassegna del settore alimentare, delle attrezzature professionali per la ristorazione, hospitality e servizi alberghieri
cod 983

6-10 marzo
Parigi (Francia)
Europain 2010
Salone mondiale della panificazione
cod 1504

7-11 marzo
Massa Carrara
Tirreno CT 2010
30ª edizione della mostra dell'ospitalità e dell'alimentazione
cod 3956

21-23 marzo
Atlantic City (USA)
Sigep Usa
Vetrina delle eccellenze della produzione dolciaria e gelateria italiana
cod 11262

12-17 marzo
Amburgo (Germania)
Internorga
Salone dell'industria alberghiera, gastronomia, ristorazione, prodotti da forno e pasticceria
cod 3996

Turismo enogastronomico Un settore da incrementare

Il turismo enogastronomico è un nuovo modo di viaggiare che sta conquistando un numero sempre crescente di appassionati, alla ricerca di sapori e tradizioni autentiche. In questa prospettiva, quale ruolo possono assumere il cibo e il vino, chiamati a essere vettori di una cultura e di valori legati al territorio? Alla domanda ha cercato di rispondere il convegno, organizzato dall'Associazione stampa agroalimentare, che si è svolto all'Hotel Windsor di Milano, moderatore il giornalista **Roberto Rabachino** (*nella foto, secondo da destra*), presidente nazionale Asa e direttore della rivista "Il sommelier".



Pur possedendo il 60% del patrimonio artistico mondiale, l'Italia sta perdendo punti nella classifica del turismo internazionale. Le nostre città d'arte attirano sempre milioni di visitatori ma forse è il caso che si ponga maggiore attenzione al filone del turismo enologico e gastronomico.

«Se il turismo enogastronomico è soprattutto ricerca di emozioni e sapori - ha detto **Alberto Lupini** (*nella foto, secondo da sinistra*), direttore del network "Italia a Tavola" - allora bisogna eliminare diverse incongruenze che frenano l'immagine italiana, se vogliamo evitare ogni inganno nei confronti del turista-consumatore». Lupini ha ricordato le diverse legislazioni regionali in materia di agriturismo; ha ricordato i taroccamenti nelle sagre popolari, la necessità di combattere la falsificazione dei prodotti agroalimentari che nel mondo vengono spacciati per "italiani". Sulla necessità di "dare qualità" si è soffermata anche **Chiara Soldati Caracciolo** di Vietri (*nella foto, prima a destra*), giornalista, produttrice di vino (La Scolca di Gavi) e componente del Comitato esecutivo Movimento turismo del Vino. La giornalista **Gudrun Dalla Via** (*nella foto, prima a sinistra*) ha insistito, invece, sulla necessità di un ritorno alla campagna, con produzioni biologiche davvero genuine. **Stefano Bolognini** (*nella foto, al centro*), assessore al Turismo della Provincia di Milano, ha tratto le conclusioni, dichiarandosi disponibile a suggerimenti da parte degli esperti Asa affinchè anche Milano riscopra i propri giacimenti enogastronomici. C'è ancora tanto da fare per valorizzare Milano enogastronomica, ma in questi pochi mesi di amministrazione l'assessore ha già intravisto delle buone possibilità per organizzare rassegne enogastronomiche nel territorio provinciale. **(R.V.)** *cod 13755*

"Poveri" italiani... ma in vacanza



Buoni vacanze a sostegno delle fasce economicamente più deboli sono stati messi a disposizione dal Governo fino a giugno stanziando 5 milioni di euro. L'iniziativa elaborata dal ministro del Turismo, Michela Vittoria Brambilla, sta riscuotendo un grande successo. Le prenotazioni fatte tramite il sito **www.buonivacanze.it**, è stato di un importo di spesa turistica complessiva superiore al milione di euro. La richiesta media è pari mille euro per un contributo pubblico medio di 370 euro. *cod 13869*

Via Francigena

Mille chilometri di gusto per la strada del pellegrino gourmet

Si cammina e si mangia “lento” lungo i mille chilometri italiani della via Francigena, la strada tracciata nel 990 dal vescovo Sigerico di ritorno da Roma a Canterbury. Nel nostro Paese solca sette regioni ricche di fascino e note per la ricchezza e la qualità dei prodotti gastronomici: sono ben 40 lungo questa via le eccellenze Dop e Igp. La Valle d’Aosta offre Fontina, Fromadzo, Jambon de Bosses e Lard d’Arnad; il Piemonte Toma, Nocciola Igp, Riso di Baraggia biellese e vercellese, Gorgonzola insieme alla Lombardia, Grana padano insieme a Lombardia ed Emilia. La Lombardia è terra di Taleggio, Quartirolo e Salame d’oca di Mortara; l’Emilia offre Parmigiano reggiano, Fungo di Borgotaro, Coppa, Pancetta e Salame piacentini, Prosciutto di Parma e Culatello di Zibello. Scendendo si incontra la



Liguria con il suo Olio Dop e Basilico genovese. La Toscana offre Pecorino e olio di oliva nelle varietà Chianti Classico, Terre di Siena, Toscano, e Lucca; Farina e Farro della Garfagnana; Castagna del Monte Amiata; Vitellone bianco dell’Appennino Centrale, Prosciutto toscano, Lardo di Colonnata; Miele della Lunigiana e Zafferano di San Gimignano. Dal Lazio pecorino romano, olio a Canino e Tuscia e Carciofo romanesco. *cod 13440*



Manzato: Fondo di garanzia al turismo veneto

La Giunta regionale veneta, su iniziativa del vicepresidente **Franco Manzato**, ha aggiornato le disposizioni del fondo di garanzia e controgaranzia per le piccole e medie imprese del settore turismo, per renderlo usufruibile e conveniente rispetto alle loro esigenze. «Si tratta di uno strumento finanziario creato con la legge sul turismo del 2002 - ha detto Manzato - pensato per sostenere le aziende ma che queste hanno utilizzato poco: circa 500mila euro su una dotazione di 5 milioni». *cod 13303*

L’AUTOLESIONISMO DEGLI OPERATORI *di Renato Andreolassi*

La sicurezza passa dalle etichette

Parliamo di frutta e verdura. La stagione non è delle migliori ma sicuramente vale la pena di fare alcune riflessioni. A parte le specie tipicamente autunno-invernali, ve ne sono altre estive che arrivano da Paesi esotici. Fin qui nulla di male, a parte i prezzi. Il discorso cambia invece in merito alla sicurezza alimentare. Etichette ben visibili sulla provenienza dei prodotti e sulla loro scadenza non guasterebbero, soprattutto quando si parla di ciliege o altri frutti “extra stagione”. *cod 13690*

Pizza in tavola... a tempo di record



Pizza in compagnia di alcuni cari amici prima delle feste natalizie. Hinterland di Brescia, direzione lago di Garda. Al tavolo cinque persone. Quattro adulti e una ragazzina. Pizza per tutti con maggiori preferenze per la specialità della casa. Sabato sera, scelta forse non del tutto felice. Orario pure a rischio, 20.30. Rassegnazione unanime: «Se tutto va bene, usciamo alle 22, anche perché siamo gli ultimi arrivati», a locale stracolmo. Ultimo tavolo libero. Invece... alle 20.40 ecco le cinque pizze pronte, cotte e fragranti. Allibiti ci guardiamo in faccia: «Così presto?». Mangiamo, sì mangiamo. Lasciamo perdere il gusto, lasciamo perdere le farciture, lasciamo perdere la pasta, lasciamo perdere... Ma come si fa a sfornare decine di pizze in pochi minuti? È un segreto che conoscono in pochi. Certo quei sapori io non li ho ancora dimenticati, e ve li lascio immaginare. *cod 13689*

Nasce la Strada dei sapori delle valli varesine

L’assessore all’Agricoltura della Regione Lombardia, **Luca Daniel Ferrazzi** ha tenuto a battesimo la Strada dei sapori delle valli varesine, che è la 12ª realtà regionale con 14 Comuni e più di 20 soggetti privati operativi. Gli aderenti (Cadegliano, Caravate, Cassano Valcuvia, Castello Cabiaglio, Cugliate, Rancio, Brezzo di Bedero, Dumenza, Pino Tronzano sul lago Maggiore, Veddasca, Arcisate, Bisuschio, Cuasso al Monte e Saltrio) sono destinati ad aumentare nei prossimi mesi, fino a raggiungere la cifra ideale di 50 paesi della provincia attraversati dal percorso.«Numerose - ha detto il presidente della Comunità montana valli del Verbano, **Marco Magrini** - sono le adesioni alla Strada dei sapori. L’interesse e la partecipazione proviene da tutto il nord della provincia di Varese, anche oltre i confini della Comunità montana». *cod 13370*

I sapori del mare sui **monti trentini**

I sapori e i colori della cucina mediterranea trionfano nelle creazioni di **Paolo Cappuccio** (*nella foto*), chef stellato nativo di Napoli che ha scelto di lavorare in un ambiente insolito per chi ama il mare e i suoi prodotti: le montagne del Trentino. Nella cornice di Madonna di Campiglio (Tn), presso il ristorante La Stube del BioHotel Hermitage, Paolo è riuscito non solo a far rivivere i profumi della sua terra d'origine, ma anche a prendere spunto da prodotti locali per trasformare i suoi capolavori in un'esperienza dei sensi.





Il volume di 120 pagine "Cucina mediterranea in alta quota", che verrà pubblicato da Edizioni Gribaudo tra la primavera e l'estate del 2010, si compone di una parte introduttiva arricchita da approfondimenti, che illustra il lavoro e la figura di Paolo Cappuccio presso il BioHotel Hermitage e di una sezione dedicata alla presentazione di circa 40 delle sue ricette più significative, metà delle quali corredate da splendide fotografie.

L'autrice è Francesca Negri, entrata nel mondo del giornalismo a 18 anni, con una grande passione per l'enogastronomia. Napoletano di nascita, sorriso deciso e sguardo determinato, curioso e attento indagatore, Paolo Cappuccio con la sua brigata, composta da altri 7 cuochi, alcuni con lui da oltre 10 anni (il primo, Marco Marras, e il pasticcere, Mariano Dileo), si occupa della regia del ristorante stellato. Il rispetto della materia prima e la sua esaltazione sono il fondamento della sua cucina. Sceglie alimenti prodotti da piccole realtà locali, le carni e i formaggi sono forniti da allevatori del posto, molte verdure sono raccolte dall'orto dell'Hermitage. Anche la stagionalità è importante per offrire una cucina fresca, genuina e sana. È così che si accontentano tutti i palati, anche i più esigenti, con menu di carne o pesce. Non stupisce trovare nel menu l'antipasto "Variazione di tartare di mare in alta quota", con gamberi rossi, spigola, scampi, capesante, tonno, accompagnati da dressing esotici e caviale di Calvisano; oppure un primo piatto a base di canederli d'astice. **(L.T.)** *cod 13518*

Incontro di sapori veneti e altoatesini

"Incontro di Sapori" è il titolo del ricettario sui prodotti Dop e Igp dell'Alto Adige e del Veneto, quali la Casatella trevigiana Dop, lo Speck Alto Adige Igp e il Radicchio rosso di Treviso e Variegato di Castelfranco Igp. Una raccolta di 20 ricette frutto della creatività di due chef d'eccezione: per l'Alto Adige Herbert Hintner, per il Veneto Alessandro Breda. Il leitmotiv del libro è l'eccellente qualità degli ingredienti e le indicazioni sul valore nutrizionale e sul rapporto carboidrati/grassi/proteine/kilocalorie, per chi al gusto vuole abbinare i vantaggi di dieta bilanciata. *cod 13687*



L'ingrediente segreto di **Beck**

Genio, creatività, fantasia e passione: questi gli ingredienti indispensabili per Heinz Beck, al timone del ristorante "La Pergola" del Rome Cavalieri di Roma dal 1994, fregiato di ben tre stelle Michelin e tra i cuochi più celebrati d'Europa. Allo Spazio "Gancia" di via Tortona a Milano ha presentato la sua ultima fatica letteraria dal titolo "L'ingrediente segreto" per la collezione Strade blu della Mondadori (18,00 euro). Ultima perché autore di numerose pubblicazioni. Non il solito libro di ricette anche se tante pagine profumano di cucina, ma un volume diverso. Con racconti, ricette e segreti quella che ne risulta, leggendolo, è una vera e propria filosofia del gusto e un percorso artistico nella storia dell'alimentazione. La cucina significa colori e forme, idee e creazione. Questo scrive l'autore. **(R.O.)**
cod 13943

Tutto sui prodotti **tipici pugliesi**



Giuseppe Colamonaco di Altamura (Ba), medico di famiglia, sommelier, degustatore di olio, scrittore, in questo nuovo volumetto "Guida all'acquisto dei prodotti pugliesi d'eccellenza" elenca i prodotti tipici dell'agroalimentare pugliese (esclusi i vini) e, soprattutto, scrive nomi, cognomi e indirizzi dove trovare, degustare e acquistare. In totale sono più di cento prodotti. Si va dai più noti pane di Altamura, caciocavallo, cima di rapa, lampascione, cozza tarantina, gambero rosso di Gallipoli, per arrivare a prodotti di nicchia come la cervellata di Toritto, l'albicocca di Galatone, il tocchetto di Lucera e così via. Un elenco gustoso, una guida sicura per andare alla scoperta di una regione molto ricca di specialità gastronomiche. **(R.V.)**
cod 13496


QUATTROERRE
BIRRA ALLA SPINA
IMPIANTI SPINA
VINO ALLA SPINA
Vini Alla Spina
VINI E DISTILLATI
FORMAZIONE
SERVIZIO
PROTAGONISTI
NEL SETTORE RISTORAZIONE
E BAR
IMPORTAZIONE BIRRE
DISTRIBUZIONE VINI
E DISTILLATI
www.quattroerre.com
Tel. 035 580701

Padellina d'oro

Turnover nell'Ordine italiano Giovanna Verga è neo presidente

Cambio al vertice dell'Ordine italiano della Padellina d'oro, l'associazione enogastronomica con sede a Como, una delle prime nate in Italia, costituita già nel 1971. Dopo le dimissioni del gran maestro Gianni Davelli e del presidente Pietro Percassi, nuovo presidente è stata nominata **Giovanna Verga** (*seconda da sinistra nella foto*), imprenditrice brianzola. Questo il nuovo consiglio direttivo: Giovanna Verga presidente, Guido Bianchi segretario, **Attilio Grassi** (*a destra*) responsabile rapporto con le confraternite, **Pascal Rivolta** (*a sinistra*) cerimoniere. Consiglieri: Pietro Percassi, Edoardo Grassi, Graziella Bianchi, Angelo Sesana.



Il nuovo presidente e il nuovo direttivo sono stati confermati nel corso dell'incontro conviviale al ristorante Tarantola di Appiano Gentile (Co). In un clima di cordiale amicizia, l'incontro è stato interessante anche sotto il profilo puramente enogastronomico. Il ristorante Tarantola, immerso in un bosco, porta da 40 anni il nome della famiglia che lo conduce. Oggi la professione dei genitori è continuata dai figli **Vittorio** il cuoco (*nella foto*), Amalia e Mara che si dividono tra sala e amministrazione. Ricordando le origini dei nonni panificatori, ancora oggi i Tarantola continuano nell'arte della panificazione e della pasticceria, essendo titolari anche del laboratorio-negozio "Pane e pasticceria" nel centro di Appiano Gentile, in piazza Libertà.

Per il pranzo della "Padellina", Vittorio Tarantola ha proposto un originale e gustoso "risotto con zucca gialla e caldarroste", cui sono seguiti "ravioli di patate con ragù di coniglio e olive taggiasche". È piaciuto anche il "guanciale di manzo con purea di sedano bianco e vino rosso". In segno di stima e di merito, la presidente della "Padellina" Giovanna Verga ha consegnato a Vittorio Tarantola l'artistico piatto con l'insegna della confraternita. Confermiamo, per quanto abbiamo potuto verificare, che il riconoscimento è stato sicuramente ben riposto, per l'eleganza e la cura in ogni particolare nei locali del ristorante, per la varietà dei menu proposti, per l'accurato servizio e per la qualità delle pietanze servite. **(R.V.)** *cod 13438*



Wellness cooking

Mangiare sano e restare giovani

Ma chi dice che la cucina salutare non ha gusto e non rappresenta il piacere della tavola? Vecchie dicerie, smentite da cuochi, medici e dietisti che insieme hanno dato vita alla Cucina wellness. Uno stile di vita e un modo innovativo di stare ai fornelli, promuovendo il gusto e il piacere psico-fisico. Una cucina che sa portare in tavola piatti raffinati, ma soprattutto golosi in un mix bilanciato di sostanze nutritive, antiossidanti e grassi, per scoprire che attraverso la "buona" tavola passa la longevità. Da questa filosofia del "benessere gastronomico" è innovativo rivolto agli chef, nutrizionisti, dietisti e manager del comparto della ristorazione e del wellness, promosso dall'Università Campus Bio Medico di Roma, Alma, Assic, Associazione per la sicurezza nutrizionale in Cucina e l'Associazione nazionale il Circolo dei buongustai del cuoco Fabio Campoli. *cod 13648*

Cavalieri polenta, cena conviviale tutta bergamasca

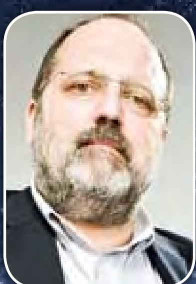
L'Ordine dei cavalieri della polenta ha festeggiato la fine dello scorso anno con la classica riunione conviviale, che si è svolta al ristorante Don Luis di Torre Boldone (Bg). Nel corso della riunione il gran maestro **Piero Ricci** ha parlato delle prossime iniziative dell'associazione, sempre attiva nel sostenere azioni che valorizzino la tradizione agroalimentare orobica. L'impegno principale sarà nel prossimo settembre quando a Bergamo arriveranno, per il raduno nazionale "A tavola con amicizia", i rappresentanti di confraternite enogastronomiche da tutto il nord Italia (previsti oltre 200 partecipanti). Inoltre, molto positiva sarà la trasferta in terra bresciana, a Calvagese della Riviera, per partecipare al "De polenta historia" organizzata dall'avvocato-viticoltore Sandro Redaelli De Zinis.

La trasferta al ristorante Don Luis è stata positiva. Il giovane cuoco Matteo Battaglia si è fatto le ossa alla scuola della nonna e ha trovato una valida spalla nell'amico-cuoco Edoardo Rondi. Insieme sanno fondere nel modo migliore tradizione e innovazione. Così, i soci dell'Ordine hanno potuto assaggiare, a parte la polenta, ben quattro zuppe della nonna: pasta e fagioli, zuppa di farro, zuppa di cipolle e la zuppa di zucca. Da evidenziare il coniglio alla Don Luis con polenta taragna. **(R.V.)** *cod 13436*

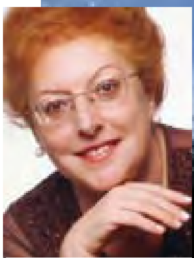
I nostri amici Pesci



Gualtiero Marchesi
Cuoco e rettore di Alma
19/03/1930



Paolo Marchi
Giornalista, curatore di Identità Golose
20/03/1955



ARIETE (21/03 - 20/04)



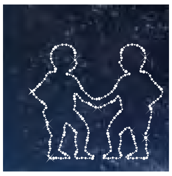
Forse devi calibrare bene le tue idee e i progetti prima di esporli a chi di dovere: non tutti hanno il tuo stesso sprint e la tua stessa volontà di superare di corsa mille ostacoli! Cerca di usare meglio anche un pizzico di opportunismo, ma prima rivedi con occhi critici l'intero processo creativo. Sai infiammare e colpire chiunque si avvicini al tuo desco...

TORO (21/04 - 20/05)



Inizialmente sono Plutone, Mercurio e la Luna a darti il La: con intuizione sottile e con comunicativo dinamismo sei un passo avanti a tutti. Non lasciare che limiti di tipo economico fermino la tua effervescenza: usa come biglietto da visita la tua competenza. Viene raccomandata dalle stelle una alimentazione leggera, senza cibi che fermentano.

GEMELLI (21/05 - 21/06)



Sei alla ricerca di golosità appagate, di piluccamenti sfiziosi perché febbraio è un mese intenso e pieno di prospettive vincenti. Le spinte positive che ti vengono dagli altri due segni d'aria propiziano iniziative, solidità, ambizione e la ferma intenzione di non lasciarsi sfuggire nessuna opportunità. Proponi a chi ami orizzonti nuovi e mete interessanti.

CANCRO (22/06 - 22/07)



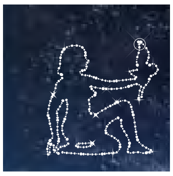
La fretta è nemica del bene, non farti tentare da atteggiamenti troppo frenetici e imponi in ogni settore un ritmo non eccessivo. Devi seguire il tuo passo, con la certezza che saprai essere sempre competitivo, ora che dalla tua hai anche Giove oltre al vigoroso Urano. Gli astri ti tentano con saporite prelibatezze: sarà bene saltare una o due cene a settimana.

LEONE (23/07 - 22/08)



Non è con la sola forza impositiva ma con le armi di una suadente disponibilità che potresti portare a casa risultati di netta eccellenza. Abbandona ogni comportamento dittatoriale e dispotico per trovare un terreno comune sul quale costruire l'intesa a due. La necessità di gratificazioni passa anche attraverso il desco: la regola d'oro sarà non esagerare mai!

VERGINE (24/08 - 22/09)



Ci sono due fasi nel tuo febbraio: una più sollecita e laboriosa e una seconda, con molti valori astrali nei Pesci, nella quale sarà importante programmare e organizzare le cose in maniera capillare. In qualche occasione sarà la gelosia del partner a farsi sentire, perché sarai oggetto di *avances* molto esplicite. Attieniti a pasti con uno scarso apporto calorico.

BILANCIA (23/09 - 22/10)



Poni attenzione agli abbinamenti, anche in quelli alimentari. Comunque la moderazione, il riserbo e la riservatezza sono atteggiamenti da privilegiare, anche perché ti trovi a occupare una posizione molto in vista. Sei emotivo: Saturno nel segno comporta una forte ambizione e un desiderio di spiccare fra gli altri come una mosca nel latte.

SCORPIONE (23/10 - 22/11)



Il motore della tua intraprendenza prende vita e dà segnali di funzionare a meraviglia. Febbraio comporta soddisfazioni man mano che i giorni trascorrono, portandoti conferme. Sei nel pieno di un innamoramento che rende l'affetto fonte di magica felicità. Le gioie della tavola sono una gioia che non ti farai mancare. E al diavolo la bilancia...

SAGITTARIO (23/11 - 21/12)



L'energia del momento si appunta sul mondo delle amicizie e subito dopo sulle questioni di carattere familiare. In entrambi i settori diplomazia e disponibilità aprono la strada a una vicinanza partecipe e sentita. In amore qualche incomprensione è ovviata dalla tua maliziosa capacità seduttiva. Rammenta poi che ti servono cibi liquidi, caldi, brodosi e sostanziosi.

CAPRICORNO (22/12 - 20/01)



Avverti inattese fitte di possessività e di gelosia. Ma acume, capacità di sintesi e doti di abilità selettiva e osservatrice sono virtù che inizialmente Plutone e Mercurio mettono in primo piano. Comunque la vera sorpresa di febbraio è una brillante comunicatività. Attieniti a cibi semplici, abitudini regolari, un uso parco nelle porzioni e starai benone!

ACQUARIO (21/01 - 19/02)



L'abbondanza di segnali celesti e di presenze astrali che ti danno vivacità e brio segna il tuo febbraio, sempre più scintillante! Sole e Venere prima e poi Mercurio faranno compagnia a Nettuno, per giornate simpatiche, gioiose e appaganti. Le faccende di coppia sono dolci: tu incrementa il benessere con un'alimentazione di immediata digeribilità.

PESCI (20/02 - 20/03)



Giove nel segno presuppone che tu debba provvedere a difendere la funzionalità del fegato. E la presenza di Giove, cioè del tuo pianeta guida, rende il periodo appagante. Si aprono possibilità del tutto nuove e si annunciano situazioni di ampia gratificazione, frutto di sacrifici precedenti. La presenza nella tua vita della persona cara si rivela preziosa!

L'astrologa **Susy Grossi** abbina zodiaco ed enogastronomia
www.astroconsulti.net
www.susygrossi.it



Vuoi contattare la nostra redazione?

Per scrivere o contattare la redazione, per inviare lettere al direttore o chiedere consulenza su alcuni argomenti trattati sulla rivista scrivere a **redazione@italiaatavola.net**

Oppure mandare un fax al numero **02 700557702**

Fermiamo l'attacco insensato di Striscia la notizia

Caro direttore,
sono Nicola Dinato, ex allievo di Ferran Adrià nonché chef in un locale nel Trevigiano. Le scrivo per chiedere aiuto, se condivide la mia posizione, ma credo di tanti altri, nei confronti di questo continuo accanimento contro Ferran ed El Bulli senza sapere bene cosa i fratelli Adrià abbiano fatto, contribuendo all'evoluzione della gastronomia dal 1983 fino a oggi, attaccando solo un aspetto, che è quello degli addittivi, anche con un velo di ignoranza.

Ora, io non ho nessun interesse a fare l'avvocato difensore ad Adrià, ma visto che Striscia e i suoi "Fornelli polemici" non lasciano mai replicare e continuano a senso unico un attacco insensato contro qualcuno che dopo Escoffier per me ha cambiato la storia della gastronomia mondiale, mi rivolgo a Lei, che credo abbia i mezzi per fermare questo teatrino ricco, a mio avviso, di invidia e gelosia. Solitamente lascio che molti argomenti pubblici facciano il loro corso senza aggiungere la mia opinione, ma ora credo sia arrivato il momento di non tacere più. La ringrazio.

Nicola Dinato

Caro Nicola,
lei mi fa troppo onore, pensando che io possa in qualche modo fermare il teatrino indegno avviato da Striscia. Noi siamo solo un network di un piccolo editore privato che ha a che fare con colossi come Mediaset, Confindustria o Confcommercio. Posso solo riportare, come ho già fatto, l'indignazione di tanti suoi colleghi, e la mia, per come viene affrontato questo tema così delicato per la salute e per il lavoro di una categoria di professionisti a cui l'Italia deve molto per il suo stile la sua cultura.

Abbiamo sempre dato rilievo alle posizioni di Striscia quando faceva emergere gli equivoci di una tendenza poco chiara e che necessita di qualche regola. Ma come ho più volte precisato, non siamo certo d'accordo con l'idea di vietare qualcosa (come ha fatto l'ingenua sottosegretario Francesca Martini). La nostra informazione è sempre stata finalizzata a sollecitare l'obbligo di indicare nei menu l'uso di tutti i componenti e degli additivi. In un periodo in cui crescono intolleranze e allergie chiedere un po' di trasparenza è il minimo. Su Adrià ho posizioni meno nette delle sue. È un grande innovatore, ma molte delle sue creazioni non le condivido perchè in Italia significano spesso rinunciare a valorizzare le splendide materie prime che abbiamo.

Detto ciò, mi batterò però fino alla fine con lei perché il pensiero di Adrià possa superare le censure della Martini o di Striscia e perché seri professionisti come lei possano esercitare con onorabilità e libertà un lavoro in cui siano in grado di sceglire se usare addittivi o meno, e se realizzare piatti innovativi o tradizionali. E la scelta finale la devono fare i clienti.

a.l.

Troppi agriturismi sono falsi, la Coldiretti dovrebbe saperlo

Faccio riferimento all'articolo con l'intervista al presidente Tullio Marcelli, Coldiretti Toscana, che ribadisce la necessità di "regolamentare" una legge esistente e ancora non attiva in Toscana per gli agriturismi sulla somministrazione dei pasti; purtroppo caro presidente bisogna essere obiettivi. Sono troppi gli agriturismi che "non hanno nessuna produzione, coltivazione e allevamento", e quelli che veramente lo sono al 100% anche loro, sono sicuro, non accettano questa situazione. Rispetto i veri agricoltori ma bandisco chi sfrutta il nome agriturismo in modo "falso".

Enrico Cipolletta

In effetti il problema è proprio quello più volte richiamato di un maggiore impegno di controllo proprio da parte delle associazioni di categoria, per evitare speculazioni che non servono a nessuno.

a.l.

Grazie per la preziosa rivista di informazione

Se siamo arrivati al punto di dover confrontare un certo Vissani a un Alfonso Iaccarino, beh... tanto di cappello a quel qualcuno che ha insegnato ai buongustai e a noi operatori a mangiare e a far da mangiare a certi livelli, sconosciuti a noi comuni mortali. Ritengo inutile rammentare chi sia quel qualcuno che alle stelle ha preferito le stalle. Grazie direttore per la sua rivista utile e insostituibile.

Emilio Bistoletti

Caro Emilio, l'unico grazie che serve è il mio. Va a lei e ai suoi numerosi colleghi che con attestazioni come la sua ci riempiono di soddisfazione per il lavoro che facciamo (a volte faticoso e fatto di sacrifici quasi come i vostri). Avere la conferma che siamo in linea con quanto pensa la stragrande maggioranza dei ristoratori è per noi un motivo di orgoglio e, soprattutto, uno stimolo per cercare di fare sempre meglio.

a.l.

Offerte Lavoro

• **Rist.** in Germania cerca 1 cameriera conoscenza lingua tedesca
• **Albergo** in Umbria cerca 1 cuoco + 1 aiuto per stag. estiva
• **Albergo** in Campania cerca 1 maitre + 1 direttore per stag. estiva
• **Rist.** in Lombardia cerca 1 cuoco
• **Hotel-Rist.** in Toscana cerca 1 cuoco + 1 cameriere
• **Hotel-Rist.** in Liguria cerca 1 pasticcere

Ricerche Lavoro

• **AIUTO PIZZAIOLO** età 35 esp. 6 mesi - spagn. e franc. buono - per Italia/estero
• **BARISTA** età 35 esp. 6 - ingl. base - per Italia
• **BARISTA/CAMERIERE** età 26 esp. 1 stagione - per Italia/estero
• **BARISTA/CAMERIERE** età 24 esp. 10 - per Italia
• **BARMAN** età 28 esp. 3 - ingl. buono - per Italia
• **CAMERIERA CHEF DE RANG** età 45 esp. 25 - haccp - ingl., ted. e franc. buono - per centro/nord Italia
• **CAMERIERA/BARISTA** età 20 esp. 4 - ingl. e franc. scolastico - per Italia/estero
• **CAMERIERA/BARISTA** età 41 esp. 14 - per Italia (zona Mn o Re)
• **CAMERIERA/BARISTA** età 20 esp. 3 stagioni + extra - sc.alberg. - ingl. e ted. di servizio - per Italia/estero
• **CAMERIERE** età 26 esp. 4 - ingl. buono - per Italia
• **CAMERIERE** età 39 esp. 7 - per Italia
• **CAMERIERE** età 41 esp. 4 - ted. ottimo - per Italia (stag. invernale)
• **CAMERIERE** età 30 esp. 16 - ted. buono - per Italia/estero
• **CAMERIERE** età 35 esp. 6 - per Italia
• **CAMERIERE** età 32 esp. 16 - spagn. - per Italia/estero
• **CAMERIERE** età 33 esp. 10 - franc. scolastico - per Italia (Sicilia)
• **CAMERIERE** età 35 esp. 13 - ted. e ingl. ottimo - per Italia/estero
• **CAMERIERE CHEF DE RANG** età 41 esp. 10 - ingl., franc. e spagn. ottimo - per Italia/estero
• **CAMERIERE CHEF DE RANG** età 48 esp. 30 - sc.alberg. - franc. e ingl. di servizio - per Italia/estero
• **CAMERIERE CHEF DE RANG** età 38 esp. 26 - franc. buono - per Italia
• **CAMERIERE CHEF DE RANG** età 29 esp. 9 - sc.alberg. - ted. di servizio - per Italia/estero
• **CAMERIERE CHEF DE RANG** età 22 esp. 8 - sc.alberg. - per Italia/estero
• **CAMERIERE CHEF DE RANG/ BARMAN** età 46 esp. 25 - franc. e ingl. di servizio - per Italia
• **CAMERIERE CHEF DE RANG/ BARMAN** età 33 esp. 15 - sc.alberg. - ingl., franc., e ted. di servizio - per Italia/estero
• **CAMERIERE CHEF DE RANG/ SOMMELIER** età 48 esp. 25 - ingl. e franc. buono - per centro/nord Italia
• **CAMERIERE RESPONSABILE** età 46 esp. 13 - sc.alberg. - ingl. e spagn. - per Italia/estero
• **CAMERIERE/BARISTA** età 25 esp. 1 - per Italia/estero
• **CAMERIERE/MAITRE** età 45 esp. 20 - ingl. , ted. franc. - per Italia/estero
• **COMMIS DI CUCINA** età 49 esp. 20 - sc.alberg. - ted. - per Italia/estero
• **COMMIS DI CUCINA** età 24 esp. 3 - sc.alberg. - per Italia/estero
• **COMMIS DI CUCINA/CAMERIERA PIANI** età 45 esp. 8 - scuola alberg. - per Italia/estero
• **COMMIS DI CUCINA/PIZZAIOLO** età 42 esp. 10 - spagn. - per Italia/ estero
• **CUOCO** età 28 esp. 14 - per Italia/ estero
• **CUOCO** età 39 esp. 20 stagioni - sc.alberg. - per Italia
• **CUOCO** età 57 esp. 25 - ingl. buono - per Italia
• **CUOCO** età 52 esp. 30 - ingl. e ted. di servizio - per Italia
• **CUOCO** età 50 esp. 25 - sc.alberg. - per Italia
• **CUOCO** età 43 esp. 25 - poco ingl. - per Italia/estero
• **CUOCO** età 33 esp. 13 - ingl. - franc. - per Italia/estero
• **CUOCO** età 33 esp. 18 - per Italia/ estero
• **CUOCO** età 34 esp. 15 - franc. e ingl. buono - per Italia/estero
• **CUOCO** età 35 esp. 17 - per Italia
• **CUOCO** età 38 esp. 20 - scuola alberg. - per Italia/estero
• **CUOCO** età 36 esp. 6 - franc. - per Italia
• **CUOCO** età 40 esp. 15 - ingl. - per Italia
• **CUOCO CAPO PARTITA** età 25 esp. 7 - sc.alberg - franc. - per Italia
• **CUOCO CAPO PARTITA** età 22 esp. 5 - per Italia (stag. invernale)
• **CUOCO CAPO PARTITA** età 26 esp. 7 - per Italia
• **CUOCO CAPO PARTITA** età 30 esp. 8 - sc.alberg. - per Italia
• **CUOCO CAPO PARTITA** età 25 esp. 7 - franc. e ingl. - per Italia
• **CUOCO CAPO PARTITA** età 27 esp. 10 - per Italia
• **CUOCO CAPO PARTITA** età 35 esp. 15 - franc. - per Italia
• **CUOCO CAPO PARTITA/ PASTICCIERE** età 30 esp. 14 - sc.alberg. - ingl. e franc. buono - per Italia/estero
• **CUOCO CHEF** età 53 esp. 30 - franc. - per Italia/estero
• **CUOCO CHEF** età 50 esp. 20 - sc.alberg. - ingl. ottimo - per Italia/ estero
• **CUOCO DEMI CHEF** età 21 esp. 5 - per Italia/estero
• **CUOCO/PASTICCIERE** età 44 esp. 10 - per Italia
• **CUOCO/PIZZAIOLO** età 36 esp. 12/5 - scuola alberg. - per centro/ nord Italia
• **CUOCO/PIZZAIOLO** età 40 esp. 20 - franc. - per Italia/estero
• **CUOCO/PIZZAIOLO** età 35 esp. 15 - sc.alberg. - ingl. buono - per Italia/ estero
• **CUOCO/PIZZAIOLO** età 46 esp. 25 - ted. - per Italia/estero
• **CUSTODE/GENERICO** età 41 esp. 12 - per Italia/esteroo
• **I° CUOCO** età 39 esp. 21 - ingl. e franc. - per Italia (stag. invernale)
• **II° CUOCO** età 31 esp. 6 + 6 stagioni - sc.alberg. - per Italia/estero
• **II° CUOCO** età 21 esp. 5 + 3 stagioni - per Italia/estero
• **MAÎTRE** età 41 esp. 13 - sc.albergh. - ingl. e franc. bene - ted. di servizio - per Italia/estero
• **MAÎTRE** età 39 esp. 6 - franc. ottimo - per Italia/estero
• **PIZZAIOLA/CAMERIERA** età 27 esp. 6 + 5 stag. - ted. e ingl. di servizio - per Italia/estero
• **PIZZAIOLO** età 40 esp. 10 - per estero
• **PIZZAIOLO** età 22 esp. 4 - naz. rumena - ingl. buono - per Italia/ estero
• **PIZZAIOLO** età 42 esp. 14 - spagn. buono - per Italia/estero
• **PIZZAIOLO** età 32 esp. 10 - arabo - per Italia
• **PIZZAIOLO** età 28 esp. 11 - ingl. - per estero
• **PIZZAIOLO** età 31 esp. 10 - per Italia/estero
• **PIZZAIOLO** età 32 esp. 14 - poco ted. - per Italia/estero
• **PIZZAIOLO/COMMIS DI CUCINA** età 27 esp. 12 - per Italia/estero
• **PIZZAIOLO/COMMIS DI CUCINA** età 37 esp. 10 - per Italia/estero
• **PIZZAIOLO/CUOCO** età 50 esp. 30 - per Italia/estero
• **PIZZAIOLO/CUOCO** età 47 esp. 15 - per Italia/estero
• **PIZZAIOLO/CAMERIERE** età 27 esp. 2 - spagn. - per Italia/estero
• **PORTIERE/GENERICO** età 39 esp. 5 - ingl. buono - per Italia
• **RECEPTIONIST** età 29 esp. 5 - ingl. buono - per Italia

Offerte Attività

• **Bar** in Lombardia in vendita situato direttamente nella grande Piazza dove si svolge il mercato settimanale - Posti: 40 interni + 60 esterni
• **Bar** in Lombardia in vendita di 40 m^2 + 1 bagno + cucinotto - Posti: 15 + 3 esterni
• **Rist.** in Piemonte in vendita - attività storica sita in centro di Alessandria con 100 coperti e tutto a norma di legge
• **Rist.Bar** in Piemonte in vendita o in gestione - attività sita in in zona turistica e panoramica ricavata in una torre del 1850 con 95 coperti
• **Albergo***-Rist.-Bar.** in Trentino in vendita - attività storica con 26 camere e 50 posti letto e ristorante con 100 coperti
• **Albergo***-Rist.** in Veneto in vendita - attività annuale con 14 camere, 1 suite e 29 posti letto 150 coperti - possibilità ampliamento
• **Bar-Tavola calda** in Emilia Romagna in vendita o in aff.con opz. d'acquisto - attività annuale, sita in centro e composta da m^2 220 e m^2 60 est. - ottimo fatturato - Posti: 160
• **Hotel***-Rist.** in Abruzzo in vendita (immobile compreso) - 44 camere + 2 camere per disabile con tutti i comfort e ampio parcheggio -camere e aria condizionata nuove
• **Complesso Immobiliare** in Lombardia in vendita adatto a qualsiasi soluzione ricettiva composto da m^2 2200 + m^2 1400 di parcheggio privato interno - adiacente a s.s. Mi/Lc
• **Locale** in Lombardia in affitto - 800 m^2 ideale per ristorazione
• **Gelateria d'asporto con laboratorio** in Lombardia in vendita
• **Bar-Gelat.-Past.-Rist.-Pizz** in Calabria in vendita (immobile compreso)- attività annuale sita in centro paese con 60 coperti
• **Rist.** in Piemonte in gestione o aff. con opz. d'acquisto - attività storica con 60 coperti riconosciuta sulle migliori guide - immobile del '900

Ricerche Attività

• **AGRIT.-RISTORANTE-BAR-LIDO** in acquisto (valuta immobile), gestione o in aff. con opz. d'acquisto nel sud Italia
• **ALBERGO** in acquisto (valuta immobile), gestione o in aff. con opz. d'acquisto in tutta Italia - attività con 4 stelle
• **ALBERGO** contratto e zona da valutare
• **B&B-AGRITURISMO-BAR-PUB-RIST.** in gestione o in aff. con opz. d'acquisto nel nord Italia
• **BAR o LOCATION** in acquisto nel raggio di 20 km da Trezzano Rosa in zona di passaggio
• **BAR-TAVOLA FREDDA** in aff. con opz. d'acquisto in località balneare caraibica
• **PIZZERIA-BAR-PUB** in gestione in Jamaica
• **RIST.-BAR-PUP-TAVOLA CALDA** in gestione o in aff. con opz. d'acquisto a Novara e provincia
• **RISTORANTE** in acquisto a Siviglia città in zona di forte passaggio
• **RISTORANTE** in gestione a Parma e provincia - locale con 30/50 coperti - gestore da 12 anni
• **RISTORANTE-BAR** in acquisto o in gestione nel nord Italia






www.buonalombardia.it
Lombardia
Prodotti tipici Educazione alimentare
Ricette lombarde Itinerari e Agriturismo
LOMBARDIA. COSTRUIAMOLA INSIEME.
RegioneLombardia
Agricoltura